

Sauce au fromage blanc et à l'ail



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 0m

🥛 lait 🧄 sulfites

Sauce froide au fromage blanc, ail émincé, vinaigre de cidre et ciboulette. Parfaite pour tremper carottes, céleri et concombre.

France

INGRÉDIENTS

☐ fromage blanc	200 g	☐ huile d olive	1 càs
☐ gousse d ail, <i>émincée</i>	1	☐ ciboulette, <i>hachée</i>	1 càs
☐ vinaigre de cidre	1 càs		

PRÉPARATION

1. Mélanger dans un bol le *fromage blanc*, la *gousse d ail*, le *vinaigre de cidre* et l'*huile d olive*.
2. Ajouter la *ciboulette*, saler et poivrer.
3. Laisser reposer au *réfrigérateur* pendant 30 minutes avant de servir.

dip