

Sauce au fromage frais et au curry



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

🥛 lait

Sauce épicée express au fromage frais, curry, lait et jus de citron. Parfaite pour tremper concombre, poivrons, carottes et céleri.

France

INGRÉDIENTS

☐ fromage frais, type Philadelphia	200 g	☐ lait	1 càs
☐ curry en poudre	1 càs	☐ jus de citron	1 càs

PRÉPARATION

1. Mélanger le *fromage frais*, le *curry en poudre*, le *lait* et le *jus de citron* jusqu'à obtenir une consistance lisse.
2. Saler et poivrer.
3. Laisser reposer au *réfrigérateur* pendant 30 minutes avant de servir.

Variante : remplacer le fromage frais par 200 g de fromage blanc pour une version plus légère.

dip