

Sauce yaourt, citron et ciboulette



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

🥛 lait

Sauce froide légère au yaourt grec, citron, ail et ciboulette. Parfaite pour saumon grillé ou en salade.

France

INGRÉDIENTS

- | | | | |
|---|------------|--|----------|
| ☐ yaourt nature, <i>grec de préférence</i> | 1 | ☐ petite gousse d ail, <i>écrasée</i> | 1 |
| ☐ citron | 1/2 | ☐ ciboulette, <i>ciselée</i> | |

PRÉPARATION

1. Mélanger dans un bol le *yaourt nature*, le jus du *citron*, la *petite gousse d ail* et la *ciboulette*.
2. Saler et poivrer.
3. Laisser reposer *15 minutes* au *réfrigérateur* avant de servir.