

Beurres et Sauces

Sauce poivrée au parmesan



5 min	5 min	0	0	134
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSE	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

Ingrédients pour la sauce

1 Yaourt
15 cl **Crème aigre**
50 g **Mayonnaise**
80 g **Parmesan**
1.5 c. à café **Poivre noir**
1 pincée(s) **Fleur de sel**

Étape 1

Préparation de la sauce

- 1 Dans un saladier assez grand, verser le yaourt, la crème aigre, la mayonnaise et le parmesan. Bien mélanger au fouet.
- 2 Moudre le poivre avec le moulin à épices et l'ajouter à la préparation.
- 3 Mélanger le tout délicatement, puis goûter pour vérifier l'assaisonnement. Ajouter du sel et du poivre, si nécessaire.

Étape 2

Dressage

- 1 Servir la sauce dans un petit bol pour accompagner une salade.