

zeste

Sauce tartare

par DANIEL VÉZINAQuantité : **4 portions** (2) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **10 min**Préparation **10 min**

Préparation

1. Battre les jaunes d'œuf, ajouter la moutarde de Dijon et le jus de citron. Bien brasser.
2. Incorporer l'huile de pépins de raisin en filet et fouetter vigoureusement jusqu'à l'obtention d'une mayonnaise.
3. Hacher tous les autres ingrédients et les ajouter à la mayonnaise pour obtenir une sauce tartare.

PUBLICITÉ

Ingrédients

2 jaunes d'œufs

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde de Dijon

15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron

250 ml (1 tasse) d'huile de pépins de raisin

15 ml (1 c. à soupe) de persil, haché

15 ml (1 c. à soupe) de cornichons, hachés

15 ml (1 c. à soupe) de câpres, hachées

15 ml (1 c. à soupe) d'échalotes grises, hachées

Sel et poivre, au goût

PUBLICITÉ