

# Sauce tartare (style Red Lobster)

- La recette secrète de sauce tartare comme au Red Lobster!



PRÉPARATION  
5 MIN

TEMPS TOTAL  
5 MIN

PORTIONS  
2

## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de **mayonnaise**
- 2 cuillères à soupe d'oignon coupé finement
- 2 cuillères à soupe de **relish**
- 1 cuillère à soupe de carottes émincées
- 1 cuillère à soupe de sucre

## Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients ensemble dans un petit bol.
2. Réfrigérer pendant une bonne heure.
3. Servir! 😊

“

*Aujourd'hui, je vous propose la recette secrète de la sauce tartare telle que cuisinée par les champions des fruits de mer... C'est difficile à battre :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)