


metro



Sauce tartare à la crème sure

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 3 Votes

 Sans Gluten

400 ML | 0:20 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 Échalote, hachée

30 Cornichons, hachés

30 ml (2 c. à soupe) Câpres, hachées

30 ml (2 c. à soupe) Persil, haché

100 ml (7 c. à soupe) Crème sure

200 ml (3/4 tasse + 4 c. à thé) Mayonnaise

30 ml (2 c. à soupe) Jus de citron

Préparation

Mélanger l'échalote, les cornichons, les câpres et le persil avec les autres ingrédients.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

Au goût, sel et poivre noir

10 ml Moutarde forte
(2 c. à thé)
