

Crème d'aneth citronnée

sauce pour entrées et plats délices

Ingrédients pour 1 personne

- 10 cl de crème de soja ou de crème fraîche
- 1 cuillère a soupe de citron
- 1 petite cuillère à café d'aneth fraîche ou sèche
- une petite ½ cuillère à café de moutarde
- Sel, poivre, épices au choix selon l'entrée ou le plat que vous préparez

Préparation 5 minutes / Cuisson 5 minutes

- Dans un bol mélanger tous les ingrédients
 - Réserver au frais jusqu'à dégustation
- Si vous souhaitez utiliser cette sauce pour un plat chaud
- Mettre tous les ingrédients dans une casserole et mélanger
 - Faire chauffer 5 minutes à feu doux sans faire bouillir et en mélangeant de temps en temps

Accompagnement

- Vous pouvez préparer cette sauce pour agrémenter des bâtonnets de légumes un, fish and chips, un poisson grillé..

Diétôdelices