

SAUCE À L'AVOCAT ?

NIVEAU
Facile

TEMPS DE PRÉPARATION
10 Minutes

POUR
4 Personnes

Ingrédients

- 1/2 avocat mûr ?
- 150 g fromage blanc
- 1 yaourt nature
- 1 c.à.s de moutarde
- 1 botte de persil (haché)
- Sel ?
- Poivre

En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Canva



LES ÉTAPES

1. Réduisez en purée la chair de l'avocat.
2. Ajoutez le fromage blanc et le yaourt.
3. Rajoutez la moutarde, puis le persil haché. Assaisonnez avec le sel et le poivre à votre convenance.
4. Cette sauce peut accompagner une salade de crudités, un poisson froid ou des crustacés. Elle donne une saveur originale à vos plats.