

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.

