

VÉGÉTARIEN

SAUCE À SALADE SANS HUILE

Ingredients (pour 1 sauce)

- 100 g de yogourt nature
- 1 c. à s. de moutarde en grains
- Persil
- Ciboulette
- Basilic
- 1 gousse d'ail
- 1 échalote
- 1 dl de vinaigre balsamique blanc
- 1 dl de bouillon de volaille froid
- Sel, poivre

Preparation:

Émincer finement l'ail et l'échalote et réserver.

Dans un bol, verser le yogourt, la moutarde, l'ail et l'échalote et mélanger. Ciseler les herbes aromatiques et les ajouter et mélanger à nouveau. Détendre la sauce avec le vinaigre et le bouillon de volaille selon la consistance souhaitée. Assaisonner de sel et de poivre.

Verser sur la salade.

