

Sauce tartare

- La meilleure recette de sauce tartare maison!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de **mayonnaise**
- 1/4 tasse (65 ml) de cornichons tranchés finement
- 1/4 tasse (65 ml) de câpres tranchés finement
- 1/4 tasse (65 ml) d'échalotes françaises tranchés finement
- 1/4 tasse (65 ml) de persil tranchés finement
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Dijon
- Sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients ensemble.
2. Rectifier l'assaisonnement au besoin.

“ Cette délicieuse sauce tartare maison est fraîche, légère et très facile à faire. Elle accompagne très bien les repas de poisson et certains fruits de mer.

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

