



5 15

Sauce style Big Mac

PORTIONS

environ 180 ml (3/4 de tasse)

TEMPS DE PRÉPARATION

10 minutes

RÉFRIGÉRATION

2 heures

Information nutritionnelle

Par portion: calories 85; protéines 0 g; matières grasses 9 g; glucides 1 g; fibres 0 g; fer 0 mg; calcium 1 mg; sodium 110 mg

Inutile de faire un détour au McDo pour vous délecter de la fameuse sauce à Big Mac: cette recette simplissime vous permettra de la reproduire et de la savourer sans mettre le pied dehors!

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de mayonnaise
- 30 ml (2 c. à soupe) de vinaigrette française
- 20 ml (4 c. à thé) de relish
- 15 ml (1 c. à soupe) d' oignon haché finement
- 5 ml (1 c. à thé) de vinaigre de vin blanc
- 5 ml (1 c. à thé) de moutarde
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Dans un bol, mélanger tous les ingrédients.
- 2 Réfrigérer de 2 à 8 heures, en remuant la sauce de temps en temps afin que les saveurs se développent bien.