

# metro



## Sauce tartare à la crème sure

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ★ 3 Votes

 Sans Gluten

400 ML | 0:20 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

1 Échalote, hachée

30 Cornichons, hachés

30 ml (2 c. à soupe) Câpres, hachées

30 ml (2 c. à soupe) Persil, haché

100 ml (7 c. à soupe) Crème sure

200 ml (3/4 tasse + 4 c. à thé) Mayonnaise

30 ml (2 c. à soupe) Jus de citron

### Préparation

Mélanger l'échalote, les cornichons, les câpres et le persil avec les autres ingrédients.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

Source : Metro

### Mentions légales

#### Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

---

Au goût, sel et poivre noir

---

**10 ml** Moutarde forte  
**(2 c. à thé)**

---