



SAUCE VERTE DE FRANCFORT



Ciboulette, persil, cerfeuil, oseille et cresson en quantité égale.

Éventuellement un peu de bourrache et de roquette.

Laver les herbes et les mettre dans un mixer avec 1 yaourt nature, le même poids de crème légère et de fromage blanc. Ajouter 3 càc de moutarde pas trop forte, assaisonner de sel, de poivre et d'une pincée de sucre.

Et, bon appétit, bien sûr.