

SAUCE TARTARE

Ingrédients :

- * 2 oeufs
- * 1 oignon
- * 1 bouquet de ciboulette
- * 1 bouquet de cerfeuil
- * 1 bouquet d'estragon
- * 10 cl d'huile d'arachide
- * 2 cuillérées à soupe de mayonnaise
- * 1 cuillère à café de vinaigre ou de vin blanc ou de jus de citron
- * sel, poivre

Préparation :

Faites durcir les oeufs dans de l'eau bouillante pendant 9 mn. Pendant ce temps pelez l'oignon et hachez-le très finement.

Ecalez les oeufs, coupez-les en deux et gardez uniquement les jaunes. Lavez et ciselez finement toutes les herbes.

Ecrasez les oeufs et incorporez l'huile très progressivement. Salez et poivrez, ajoutez la mayonnaise. Mélangez bien puis versez le vinaigre ou le jus de citron. ajoutez l'oignon haché et mélangez le tout très délicatement.

Cette sauce tartare accompagne aussi bien les poissons que les viandes.