

## Sauce au fromage blanc

Pour changer des éternelles chips et autres cacahouètes, je fais souvent des plateaux de crudités que j'accompagne d'un assortiment de sauces. C'est vite fait et très apprécié par mes invités. On peut utiliser différentes recettes et la « chouette » de Chantal.

### Ingrédients :

- \* 400g de fromage blanc
- \* 2 gousses d'ail
- \* 6 branches de persil
- \* 6 branches de ciboulette
- \* 2 cuillères à soupe de moutarde (à l'ancienne)
- \* 2 cuillères à café de vinaigre
- \* 2 cuillères à soupe de jus de citron
- \* sel et poivre



### Préparation :

Dans un saladier, mettre le fromage blanc, le vinaigre et la moutarde.

Mélanger à la fourchette.

Laver et hacher le persil.

Laver et ciseler la ciboulette.

Peler l'ail et l'écraser avec un presse-ail.

Presser le citron.

Ajouter ces 4 éléments dans le fromage blanc. Mélanger.

Assaisonner.

Verser cette préparation dans une boîte hermétique (pour éviter d'embaumer le frigo ensuite).

Gouter.

Si cela vous paraît trop fort en goût, ajouter une cuillère de fromage blanc.

C'est prêt.

A conserver au frigo et à servir frais avec des légumes crus.

### Astuces :

Si on veut une sauce plus épaisse, on met moins de fromage blanc.