



Sauce Tartare



INGRÉDIENTS :

- $\frac{3}{4}$ tasse de mayonnaise
- $\frac{1}{4}$ tasse de crème sure
- 2 c. à soupe de petits cornichons surs hachées
- 1 c. à soupe de persil frais ciselé
- 1 c. à soupe de câpres, égouttées et hachées
- 1 c. à soupe d'échalote français hachée finement
- 1 c. à thé de sauce Worcestershire
- 1 c. à thé de jus de cornichons
- Sel et Poivre au goût

PRÉPARATION :

1. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer.
2. La sauce tartare se conserve dans un contenant hermétique jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.

Préparation : 15 minutes

Recette tirée du site Web : Ricardo Cuisine (<http://www.ricardocuisine.com/recettes/6794-sauce-tartare>)

