

Sauce à salade

Sauce à salade

Bariolez vos envies

Sauce pour salade amère :

2 CS d'huile d'olive, 2 CS de vinaigre Balsamique, 2CS de lait ou un peu de crème. Sel, poivre, 1CC de moutarde gros grain. Fouettez bien, la couleur n'est pas top, mais le goût, oui.

Sauce à salade au curry :

Un demi-yaourt nature, 2 CS d'huile d'olive ou de colza, 2 CC de curry, 2 cailleux d'ail, Sel poivre. Hachez menu l'ail. Ajoutez tous les ingrédients et mélangez-les bien. Assaisonnez et servez.