

SAUCE AU POIVRE (pour fondue et raclette)



1/2 tasse de crème sure
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
1/2 c. à thé de sauce Worcestershire
1 c. à thé de poivre noir moulu
Sel, au goût

-Dans un cul-de-poule, déposer tous les ingrédients et mélanger.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***