

SAUCE AIL ET POIVRE (pour fondue et raclette)



- 1/2 tasse de mayonnaise
- 2 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à thé de grains de poivre noir, moulus
- 1 c. à thé de sauce worcestershire (mon ajout)

-Mélanger tous les ingrédients ensemble

-Laisser mariner au frais de 2 à 4 heures.

NOTE : S'il vous reste de la sauce, moi j'ai passé les restes dans des sandwiches ou des sous-marins.

Publié par **Le coin recettes de Jos**