

Sauce cari et érable (Le palais gourmand)

1 tasse de mayonnaise

1 c. à soupe de poudre de cari (*un peu moins*)

1/4 c. à thé de sel de céleri (facultatif)

1 c. à soupe comble de moutarde de dijon

3 c. à soupe de sirop d'érable

Mélanger le tout et mettre au frigo au moins 1 heure pour laisser le temps aux saveurs de bien s'imprégner. Ce garde quelques jours au réfrigérateur et peut aussi servir de vinaigrette ou trempette à vos crudités.