

SAUCE AUX POIVRONS ROUGES GRILLÉS À L'AIL **(pour fondue et raclette)**



1/2 tasse de mayonnaise
1/2 tasse de yogourt nature
3 gousses d'ail émincées
2 c. à soupe de jus de citron frais
1/2 tasse de poivrons rouges rôtis hachés
1/4 c. à thé de sel de mer, plus au goût
une pincée de poivre noir, plus au goût

Placer tous les ingrédients dans un robot culinaire ou un mélangeur à haute puissance et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit homogène et lisse.

Réfrigérer au moins 30 minutes avant de servir.

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