



Sauce au bleu



Ingrédients

- Pour 4 personnes
Equivalence : 1 yaourt nature
- 200 g de fromage blanc 0% MG
- 1 cuillère à café de cerfeuil coupé surgelé
- 1 cuillère à café de persil coupé surgelé
- 1 cuillère à café de ciboulette coupée surgelée
- 40 g de Bleu de Bresse coupé en petits dés
- Sel, poivre



Préparation

- Mélanger tous ces ingrédients dans un bol à mixer.
- Mixer la préparation.
- Saler et poivrer.
- Servir bien frais.
- **Accompagne :**

Crudités : tomates, champignons...

Mélange apéritif : bâtonnets de carottes, tronçons de céleri branche, tomates cerises, bouquet de choux-fleurs crus...

Viandes froides : rôti de porc, rosbif, blanc de poulet...

