



## Sauce bulgare



### Ingrédients

- Pour 4 personnes  
Equivalence : négligeable
- 2 yaourts naturels
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à soupe d'échalote coupée surgelée
- 1 cuillère à soupe de ciboulette coupée surgelée
- Sel, poivre



### Préparation

- Mélanger dans le fond du saladier les yaourts et la moutarde.
- Rajouter l'échalote, la ciboulette.
- Saler et poivrer.
- **Accompagne :**

Crudités : concombres, champignons, céleri rave râpé...

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

