



## Sauce bulgare aux herbes



### Ingrédients

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



### Préparation

- Mélanger dans le fond du saladier les yaourts, les herbes et les aromates.
- 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...

