

Nom de la boutique

RECETTE : KETO-CÉSAR : LA SAUCE IMPÉRIALE !



Keto-César, la sauce impériale !

Pour 1 belle portion de
sauce Caesar :



Ingredients :

- 2 càc de **Mayonnaise traditionnelle La Tourangelle***
- 1 càc d'**Huile d'avocat La Tourangelle***
- 1 filet de citron jaune
- 1/2 càc de moutarde de Dijon
- 1/2 càc de **vinaigre de cidre Archie***
- 10 g de parmesan râpé
- 30 g de crème fraîche épaisse 30% MG
- Sel et poivre, selon le goût

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Keto-César, la sauce impériale !

Étapes :

1. Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le jus de citron, l'huile d'avocat, la moutarde et le vinaigre de cidre jusqu'à obtention d'une consistance lisse.
2. Incorporez le parmesan râpé à la sauce et mélangez.
3. Ajoutez la crème épaisse puis mélangez jusqu'à obtention d'une sauce homogène et crémeuse ni trop liquide ni trop épaisse ;)
4. Assaisonnez selon votre goût avec du sel et du poivre

Bonne dégustation !