

Beurres et Sauces

Sauce ranch - sauce yaourt aux herbes


10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISON

0

REPOS

73

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
sauce Ranch**

120 g **Yaourt**
2 c. à soupe **Mayonnaise**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Persil plat**
1 tige(s) **Aneth**
1 c. à café **Jus de citron**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Étape 1
Préparation de la sauce Ranch

- 1 Eplucher l'ail avec un couteau d'office et l'émincer finement sur une planche à découper avec un couteau de cuisine.
- 2 Bien laver le persil et l'aneth puis les sécher avec du papier absorbant. Ciseler finement les herbes sur la planche à découper.
- 3 Dans un saladier, mettre le yaourt et la mayonnaise. Ajouter l'ail, les herbes et le jus de citron. Bien mélanger.
- 4 Saler et poivrer.

Étape 2
Dressage

- 1 Servir la sauce sur une salade ou bien l'utiliser pour y tremper des légumes ou de la viande.
- 2 La sauce Ranch se conserve au réfrigérateur pendant 24 heures.