

## Sauce au yaourt et aux herbes

*Recette n°3 de Sandrine, Ma Sourette*

**Léger et idéal pour accompagner des p'tits légumes en apéro.**

« Une petite sauce hyper rapide à faire ! ».

### **Ingrédients** (pour 4/6 personnes) :

- \* 1 yaourt nature de 125g
- \* 1 cuillère à café de moutarde
- \* 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol ou de colza
- \* 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- \* sel et poivre
- \* herbes (basilic, persil, ciboulette)



### **Préparation** :

Dans un saladier, mettre le yaourt et la moutarde.  
Mélanger au fouet.  
Ajouter les huiles et mélanger.  
Laver et sécher les herbes avec un papier essuie-tout.  
Les hacher.  
Ajouter-les au yaourt. Mélanger.  
Assaisonner.  
C'est prêt.  
Verser cette préparation dans une boîte hermétique.  
A conserver au frigo et à servir frais avec des légumes crus.

### **Astuces** :

On peut ajouter du piment, du curry selon ses goûts !