

## SAUCE AUX HERBES



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** Mini bol Blender

---

### **Ingrédients :** 4

- 1 yaourt velouté - 1 c.s. de vinaigre balsamique - sel, poivre - ½ c.c. de moutarde - 1 poignée d'herbes fraîches - (ciboulette, cerfeuil,...)

---

1. Lavez et essuyez soigneusement vos herbes. Coupez-les grossièrement.
2. Placez dans le mini bol, le yaourt, la moutarde et le vinaigre puis les herbes. Mixez 20 secondes sur vitesse 2.