

# SAUCE DIJONNAISE



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 1 bol

- 2 tranches de jambon blanc - 2 c.s de crème fraîche épaisse - 1 c.c de moutarde à l'ancienne

---

1. Placez dans la mini cuve le jambon coupé grossièrement. Donnez 4/5 pulsions pour hacher le jambon de manière homogène.
2. Ajoutez la crème fraîche et la moutarde à l'ancienne.
3. Donnez 4 pulsions. C'est prêt !

**Astuce du chef :**

accompagne des bâtonnets de carottes, courgettes, chou-fleur;

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

