

SAUCE VERTE



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

Ingrédients : 1 petit bol

- 50 g d'épinards cuits - 4 c.s. d'huile d'olive - 2 c.c. de vinaigre - 1 oignon nouveau - 1 brin de persil - 2 jaunes d'oeufs durs - ½ yaourt velouté - 1 petite gousse d'ail - 1 brin d'aneth - 1 pincée de muscade

1. Placez tous les ingrédients dans la cuve munie du couteau métal, donnez 4/5 pulsions puis laissez tourner 10 sec en continu.

Astuce du chef :

Délicieuse avec du poisson, de la viande froide ou une salade de pâtes.