

**Temps de cuisson :** aucune cuisson

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portions :** 1 ¼ tasse



## Sauce à salade César

### Ingrédients :

- 1 tasse de mayonnaise Hellmann's
- 1 grosse gousse d'ail, haché finement
- ¼ à 1/3 de tasse de parmesan, râpé finement
- 2 c. table de lait
- 1 c. table de jus de citron frais
- Sel et poivre au goût

### Marche à suivre :

1. Mélanger les ingrédients, idéalement au pied-mélangeur pour que le tout soit vraiment crémeux.
2. Se conserve 7 à 10 jours au réfrigérateur.