

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.