

Sauce moutarde à l'ancienne



Sauce moutarde à l'ancienne

Difficulté : Très facile

Temps de préparation :

Pour 4 personnes

Ingédients

4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse légère
3 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
sel
poivre du moulin

Préparation

Réunissez les ingrédients dans un bol et chauffez pendant 2 min au micro-ondes, remuez avant de servir.

Notes personnelles