

Sauce au yaourt et ciboulette au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 0 min	Durée : 5 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapes : 4	Astuces : 16	

Ingrédients

1 yogourt
1 échalotte
1 gousse d'ail
1 CàS de vinaigre de balsamique
1 CàC de persil
5 brins de ciboulette
Sel et poivre

Etapes

Â»

Epluchez l'échalotte et la gousse d'ail.

Â»

Mettez les dans le bol du thermomix et réglez 5 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Ajoutez le reste des ingrédients : le yaourt nature, le vinaigre de balsamique, le persil, la ciboulette hachée finement, le sel et le poivre.

Â»

Programmez 20 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 3.

A conserver au frais