

Sauce Dijon crémeuse



Ingrédients :

1 tasse (250 ml) de mayonnaise déjà préparée (MC-12172)

3 c. à soupe (45 ml) de moutarde de Dijon

1 pincée de poivre

Préparation :

1. Mettre la mayonnaise dans un bol. Ajouter la moutarde de Dijon et le poivre.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour la volaille, la viande rouge et les légumes.