

Sauce aux cinq poivres



Ingrédients :

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

1 tasse (250 ml) de crème sûre

2 c. à soupe (30 ml) de mélange de cinq poivres moulus (9K083)

Préparation :

1. Mettre la mayonnaise et la crème sûre dans un bol.
2. Bien mélanger et ajouter le mélange de cinq poivres moulus.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour la volaille, la viande rouge et le porc.