

# Sauce tartare

---



## Ingrédients :

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

3 c. à soupe (45 ml) de relish sucrée

1 c. à soupe (15 ml) de câpres

1 c. à soupe (15 ml) de persil (9K074)

Sel et poivre au goût

---

## Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients dans le robot culinaire.
2. Mélanger à basse vitesse pendant environ 1 minute.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

**Conservation** : Se conserve environ 30 jours au réfrigérateur.

**Suggestions d'accompagnement** : Parfait avec du poisson frit et des frites.