

Crème sûre aux herbes, ail et échalottes françaises

Recette pour 4 personnes

Description

Une sauce parfaite pour accompagner des pommes de terre, à base de crème sûre avec ciboulette, persil, ail et échalotes françaises.

Ingrédients

Pour la crème

- 400 Gr Crème sûre
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Gousse(s) Ail
- 8 Brin(s) Ciboulette
- 8 Brin(s) Persil

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Pour la crème

Ciselez la ciboulette et l'échalote. Hachez le persil et l'ail. Dans un bol mettre la crème sûre, ajoutez le reste des ingrédients, assaisonnez et bien remuer. À servir sur des pommes de terre chaudes.

Bon appétit!