



# Sauce froide citronnée

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

---

Fraîche et acidulée, cette sauce accompagne idéalement les terrines de poisson. Rallongée avec un peu d'eau, elle se marie également très bien avec les crudités.

Quantité: 1/4 litre - Difficulté: Facile - Durée: 5 min

## Ingrédients

- 100 g de mayonnaise
- 150 g de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 cuillère à soupe de ciboulette hachée
- 1 pincée de sucre

## Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients en les incorporant successivement.
2. Tenir au frais jusqu'au moment de servir.

## Remarques ou suggestions

- Cette sauce accompagne très bien les terrines de poisson.
- Rallongée avec de l'eau, elle constitue également une très bonne sauce pour crudités