



Sauce César maison

 **Temps de préparation**
< 30 min

 **Difficulté**
Facile



Ingédients

4 filet d'anchois
1 gousse d'ail (pressée)
1 citron (le jus)
2 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
3 cuillères à soupe de crème aigre
1/2 cuillerée à thé sauce worcestershire
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Écrasez les filets d'anchois avec la gousse d'ail pressée. Mélangez avec le jus de citron, la mayonnaise, la crème aigre et la sauce Worcestershire. Assaisonnez avec du poivre et du sel.t.