:

Sauce dijonnaise à l'érable

Préparation : 5 min Cuisson : - 1 tasse (250 ml) Tu peux le faire les yeux fermés! (facile)

INGRÉDIENTS

SAUCE DIJONNAISE À L'ÉRABLE

- **Mayonnaise -** ⅔ tasse
- **Moutarde à l'ancienne -** 1 ½ c. à soupe
- **Moutarde de Dijon -** 1 c. à soupe
- **Sirop d'érable -** 2 c. à thé
- **Ail haché -** 1 gousse
- **Sel et poivre -** Au goût

PRÉPARATION

SAUCE DIJONNAISE À L'ÉRABLE

1. Dans un bol, mélanger tous les produits de la liste des ingrédients.