

# SAUCE LEGERE ANETH-ESTRAGON



---

**Préparation :** 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

---

**Ingrédients :** 4-6 personnes

- ½ bouquet d'aneth - 1 yaourt nature - ½ bouquet d'estragon - le zeste de 1 citron bio - et la moitié de son jus - sel, poivre

---

1. Effeuillez l'aneth et l'estragon, lavez les brins et séchez-les délicatement. Coupez-les grossièrement.
2. Dans la mini cuve, mettez tous les ingrédients de la sauce et lancez le programme ROBOT pour environ 30 secondes.

**Astuce du chef :**

La sauce légère peut aussi accompagner des asperges vapeur (voir recette), une salade aux champignons de Paris et lanières de saumon fumé ou un saumon cuit en papillote (voir recette).

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des

astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »