

SAUCE TARTARE



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

Ingrédients : 1 bol

- 1 bol de mayonnaise - 1 oignon nouveau - persil, ciboulette, cerfeuil - 4 cornichons - 2 c.s de câpres
 - sel, poivre
-

1. Mixez les cornichons, les câpres, l'oignon et les herbes dans la mini cuve. Réservez la préparation.
2. Préparez la mayonnaise.
3. Incorporez le hachis réservé puis donnez 2/3 pulsions. Assaisonnez à votre convenance.

Astuce du chef :

accompagne steak tartare, poissons, fondue ;

Compact 3200 XL ■
CS 4200 XL ■
CS 5200 XL ■
CS 5200 XL Premium ■

