

SAUCE BLANCHE ALABAMA

Préparation	5min
Repos	2h
Total	2h05
Difficulté	



Ingrédients :

240 ml de mayonnaise	1 cuillère à café de jus de citron
120 ml de vinaigre de vin blanc	½ cuillère à café de sel
1 cuillère à café de raifort	¼ cuillère à café de piment de Cayenne moulu FUCHS
1 cuillère à café de poivre noir en grains FUCHS (à écraser)	

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients et laisser reposer au réfrigérateur pendant deux heures.

Astuce : préparer la sauce la veille et la laisser reposer toute une nuit. Dans un récipient hermétique, la sauce se conserve env. 10 jours au réfrigérateur.

