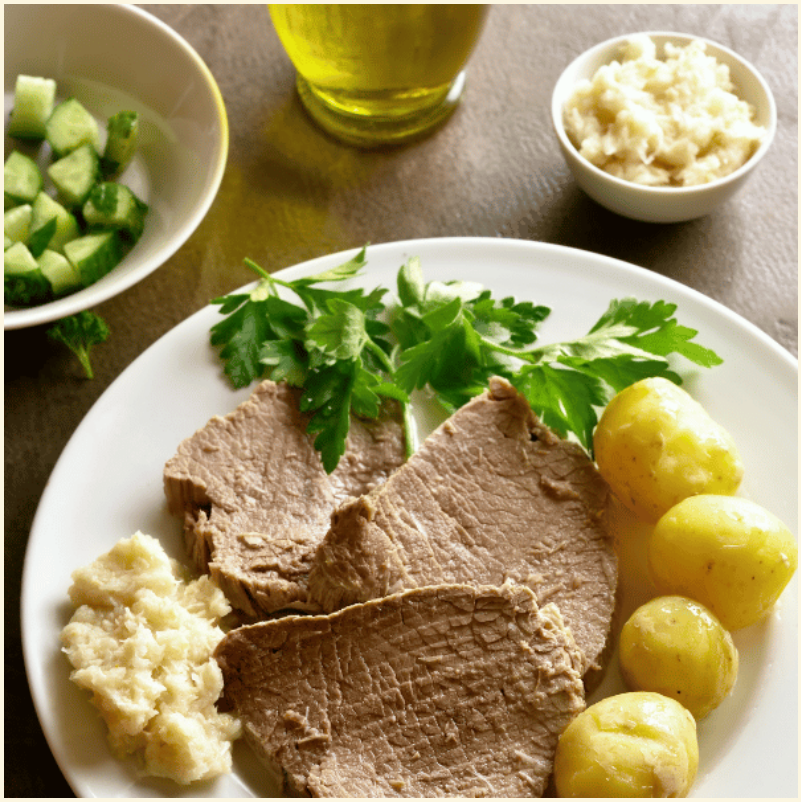
Sauce raifort-pomme

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 0



Ingrédients :

- *100 ml de jus de pomme*
- *125 g de fromage frais*
- *3 c. à s. de raifort râpé*
- *1 pincée de sel*

Etapes :

- Mélanger le jus de pomme avec le fromage frais.
- Incorporer le raifort et saler.

Cette sauce délicieuse très connue en Autriche, en Allemagne et aux Etats-Unis est idéale pour accompagner rapidement la viande de boeuf bouilli (le fameux Tafelspitz autrichien), le veau ou le porc.