

Sauce raifort-pomme

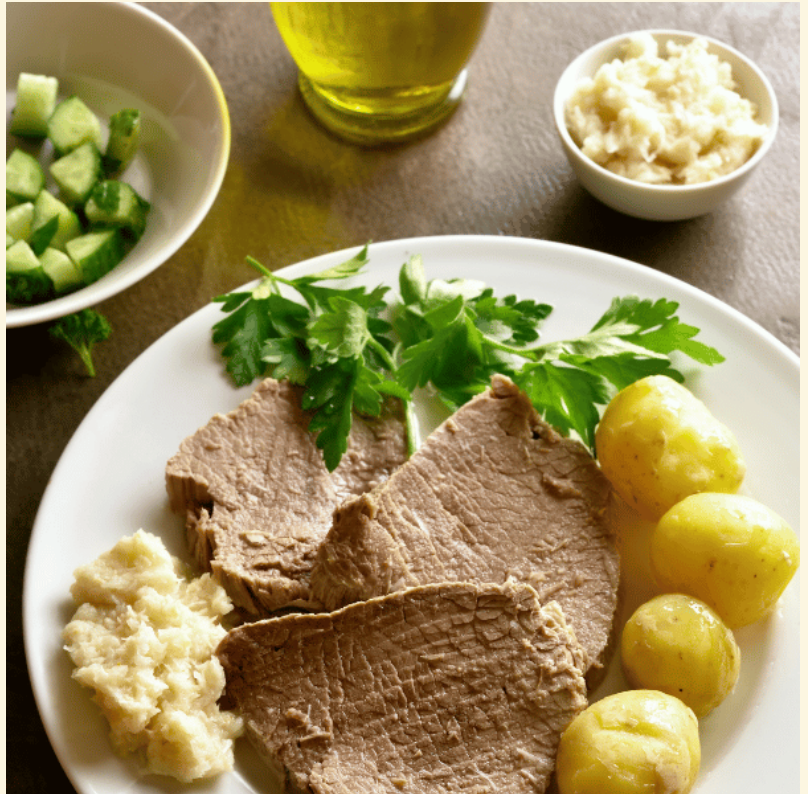
Nombre de personnes : 4

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



Étapes :

- 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.