Sauce à la crème fraîche ou au yaourt

Pour un bol

250 g de crème fraîche ou de yaourt

1 cs de vinaigre

1 cs d’huile d’olive

sel, poivre

Préparation: 5mn

Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients. Battez jusqu’à obtention d’une consistance onctueuse. Vous pouvez agrémenter cette sauce de 1 cc de jus d’orange ou de citron pour accompagner des crudités.