

Recettes de base sauces

Sauce mascarpone citronnée

Ingrédients pour 250 ml de sauce mascarpone

- 100 gr de mascarpone
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 2 citrons verts
- 1 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 cuillère à café de farine ou maïzena
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 5 mn

Cuisson : 5 mn

Verser le mascarpone et la crème fraîche dans une casserole.

Faire chauffer à feu moyen en mélangeant.

Presser les citrons dans un petit récipient.

Ajouter la cuillère à café de farine au jus de citron.

Bien mélanger et verser ensuite sur le mélange mascarpone/crème.

Ajouter la cuillère à soupe de ciboulette, saler et poivrer et bien mélanger.