

## Sauce au raifort

Préparation : 15 minutes. Pas de cuisson.

Pour 6 personnes.

150 g de raifort; 1 tasse de mie de pain rassis et finement émietté; 1/2 tasse de lait; 2 cuillerées de sucre en poudre; 1 tasse de crème fraîche; 1 à 2 cuillerées à soupe de vinaigre (selon le goût); sel et poivre.

Eplucher et râper le raifort.

Arroser la mie de pain avec le lait, puis l'égoutter et bien la presser.

Mettre le raifort et la mie de pain dans une jatte; travailler cette préparation pour qu'elle soit homogène.

Incorporer peu à peu le sucre, puis la crème en continuant à bien travailler le mélange; assaisonner de sel et de poivre; ajouter le vinaigre en dernier lieu; servir frais.

Cette sauce accompagne fort bien la viande froide. On la sert également avec la fondue bourguignonne.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.