



Beurres et Sauces

Crème fraîche au vinaigre de framboise



5 min

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

45

CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème au vinaigre de framboise

- 1 Dans un bol, mettre la crème fraîche et le vinaigre de framboise. Saler, Poivrer.
- 2 Mélanger la préparation.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la crème au vinaigre de framboise

4 c. à soupe **Crème
fraîche épaisse**
1 c. à soupe **Vinaigre de
Framboise**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**