



Beurres et Sauces
Crème au raifort



5 min	5 min	0	0	159
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

**Ingrédients pour la
crème de raifort**

200 g **Crème fraîche
épaisse**
50 g **Raifort**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 1

Préparation de la crème de raifort

- 1 Dans un bol, verser la purée de raifort.
- 2 Ajouter la crème épaisse. Mélanger avec une cuillère à soupe.
- 3 Assaisonner de sel puis mélanger. Réserver.