

Sauce cive & basilic

C'est l'apéritif et vous arborez fièrement votre bol de tomates cerises. Mais on pourrait éviter la mayonnaise... Même si la recette de mamie est vraiment grandiose. Alors qui est le meilleur ami de la tomate. Le basilic !

1 portion : 1/2 yaourt grec – 1CS de crème fraîche épaisse – 1 cive (la partie verte d'un oignon nouveau) – 8/10 feuilles de basilic – 1CS de jus de citron – 1 pincée de sel.

Émincez la cive (la partie verte d'un oignon nouveau) et le basilic. Réservez.

Dans un bol, mélangez le yaourt avec la crème. Ajoutez la cive et le basilic. Mélangez.

Ajoutez le jus de citron, le sel. Re-mélangez. Réservez au frais avant de servir.

Cette sauce fonctionne aussi avec des champignons crus, des endives...