

## Sauce Crème Fraîche Ciboulette



*Pour 2 personne(s)*

*Temps de préparation: 10 minutes*

### **Ingrédients:**

- |                 |             |
|-----------------|-------------|
| - Crème Fraîche | 200 ml      |
| - Maïzena       | 1 c à café  |
| - Ciboulette    | 2 c à soupe |
| - Sel           |             |
| - Poivre        |             |

### **Recette:**

- Dans un caquelon, placez la crème liquide et la maïzéna. Fouettez.
- Salez et poivrez.
- Faites chauffer doucement en continuant de fouetter jusqu'à épaississement.
- Intégrez alors la ciboulette.
- Servez la sauce chaude, tiède ou froide.