

Sauce coriandre

Assaisonnement 6X  personnes •  Facile •  Préparation 10 mn

Ingrédients

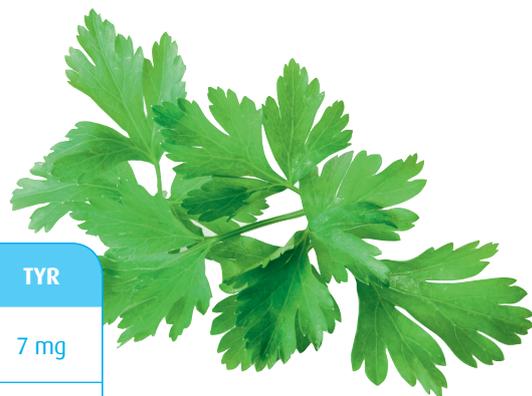
- ✓ 60 g de feuilles de coriandre fraîche
- ✓ 300 g d'huile d'olive fruitée
- ✓ 1 paquet de **Crackers aux herbes Loprofin** réduits au mixer en poudre fine (soit 150 g)
- ✓ Sel, poivre

Préparation

Mixer ensemble l'huile et les feuilles de coriandre. Assaisonner. Ajouter la poudre de **Crackers aux herbes Loprofin**. Mélanger rapidement au fouet.

Utiliser cette sauce comme assaisonnement au dernier moment sur les pâtes (tagliatelles ou spaghettis).

 **ASTUCE Toque Chef:** La sauce se congèle très bien.



Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	563 kcal	0,36 g	11 mg	11 mg	3 mg	15 mg	11 mg	7 mg
		1/2 part	1/2 part	1/3 part	1/3 part	1/2 part		

Recettes
de bases