

*Beurres et Sauces*

# Sauce ranch - sauce yaourt aux herbes


**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

**0**

CUISSON

**0**

REPOS

**73**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la  
sauce Ranch**

120 g **Yaourt**  
 2 c. à soupe **Mayonnaise**  
 1 **Gousse(s) d'ail**  
 1 c. à soupe **Persil plat**  
 1 tige(s) **Aneth**  
 1 c. à café **Jus de citron**  
 1 **Fleur de sel**  
 1 **Poivre**

**Étape 1**

## Préparation de la sauce Ranch

- 1 Eplucher l'ail avec un couteau d'office et l'émincer finement sur une planche à découper avec un couteau de cuisine.
- 2 Bien laver le persil et l'aneth puis les sécher avec du papier absorbant. Ciseler finement les herbes sur la planche à découper.
- 3 Dans un saladier, mettre le yaourt et la mayonnaise. Ajouter l'ail, les herbes et le jus de citron. Bien mélanger.
- 4 Saler et poivrer.

**Étape 2**

## Dressage

- 1 Servir la sauce sur une salade ou bien l'utiliser pour y tremper des légumes ou de la viande.
- 2 La sauce Ranch se conserve au réfrigérateur pendant 24 heures.