

Sauce gribiche 290 calories

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 10 minutes

4 personnes :

4 œufs

1 cuillerée à soupe de moutarde forte

1 verre d'huile

1 cs de câpres

1 cs de fines herbes hachées

2 cornichons

1. Faites durcir les œufs. Ecalez-les. Mettez les jaunes dans un grand bol, écrasez-les. Ajoutez-y la moutarde forte. (Réservez les blanc blancs.)

2. Versez l'huile petit à petit en tournant comme une mayonnaise.

3. Ajoutez enfin les câpres, les cornichons coupés en petits dés, les fines herbes hachées et les blancs des oeufs durs coupés en très petits dés. Servez froid.

LES CONSEILS DE NINA: Accompagnez poireaux et artichauts de cette sauce.