

# SAUCE RANCH

Septembre 2011 (Actualisé en juin 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 20 cl de mayonnaise moutardée
- ★ 1 yaourt au lait entier
- ★ 1 oignon blanc frais
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ 1 branche d'aneth
- ★ 1 citron jaune
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Bol, Jatte, Fouet

Préparation : 15 mn (Hors mayonnaise)

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 2,10 € (Soit 0,53 € par personne)



## Recette :

Préparer une mayonnaise légèrement moutardée à l'huile d'arachide, la conserver au frais. Peler ail et oignon. Couper la gousse d'ail en deux, retirer le germe, l'écraser et la hacher très finement. Hacher finement l'oignon. Ouvrir le citron en deux, prélever le jus d'une moitié dans un bol. Ciseler finement ciboulette et aneth. Dans une jatte battre au fouet la mayonnaise avec le yaourt, incorporer ail et oignon hachés, ciboulette et aneth ciselés, une demi-cuillère à café de jus de citron, saler, poivrer, bien mélanger, filmer et conserver au réfrigérateur de 30 à 60 minutes avant de servir.

Sert à assaisonner les salades vertes et les salades composées, le poulet froid, les frites, les sandwiches et hamburgers, et autres spécialités tel que les dips, ...

📌 Typique de la cuisine nord-américaine, cette sauce est très utilisée lors des traditionnels barbecues tant prisés sur le continent américain et elle est très présente dans les fast-foods. Faire maison, elle ne se conserve que 12 heures et au frais. Pour les condiments : ail, oignon, ciboulette, aneth, on peut utiliser leurs équivalents séchés (moins goûteux). On peut rajouter du paprika, remplacer en partie ou totalité le yaourt par du babeurre ou de la crème fleurette.