

## SAUCE AVOCAT

Ingrédients pour 4 personnes :

- \* 1 avocat
- \* le jus d'un demi-citron vert
- \* 100g de fromage blanc
- \* sel, poivre

Coupez l'avocat en deux, dénoyautez-le, prélevez la chair, coupez-la en morceaux dans le bol d'un robot électrique.

Ajoutez le jus du citron, le fromage blanc; salez et poivrez.

Mixez et servez cette sauce bien fraîche en accompagnement de viandes froides ou encore de légumes cuits à la vapeur.