

## Sauce facile pour poissons

Préparation: 1 mn

Cuisson: 5mn

### **Ingrédients:**

- Fromage ail et fines herbes(boursin, tartare...)---1boite
- Crème fraîche liquide-----à adapter selon le goût et la consistance désirée

Faites fondre à feu doux le fromage et une partie de la crème.

Goutez pour rajouter au besoin de la crème.

Conseil: délicieux avec du saumon ou de la truite fumée et des pommes de terre à l'eau.