

# Sauce aïoli diet'



10 minutes



70/préparation



Pour 6 préparations  
Entrées ou sandwiches



Peu calorique

## Ingrédients



250 g de fromage blanc



2 gousses d'ail



1 jaune d'œuf



1 citron



2 CàS d'huile d'olive



Sel - Poivre

## Étapes

Battre le jaune d'œuf.

Émincez finement les 2 gousses d'ail.

Dans un bol, écraser les gousses d'ail avec une fourchette en y ajoutant l'huile d'olive. Saler.

Ajouter le jaune d'œuf, le jus du citron et le fromage blanc.

Mélangez avec la fourchette.

Saler et poivrer.

**Conservation** : 24h environ au frais dans un récipient hermétique ou filmé.