

Picandou Cuisine & Création sauce dips Mojito

Informations

Personnes : **6-8**
Préparation : **10 min.**



Ingrédients

- 300 g de Picandou Cuisine & Création
- 2 branches de menthe fraîche
- Le jus d'un citron vert et demi
- 1 cuillère à café de sucre de canne

Étapes de la préparation

1. Mixez les feuilles de menthe.
2. Dans un saladier, ajoutez le Picandou Cuisine & Création, la menthe mixée, le sucre de canne, le jus du citron et mélangez le tout.
3. Disposez quelques feuilles de menthe sur la sauce en guise de décoration.



? **Suggestions d'accompagnement :**

- Sur des crackers pour l'apéritif
- Fourré dans des petits choux
- S'en servir comme une sauce pour accompagner vos grillades l'été