

SAUCE MOUTARDE ET MIEL



MUSÉE DE L'AGRICULTURE ET DE
L'ALIMENTATION DU CANADA – CANADA
AGRICULTURE AND FOOD MUSEUM

Emplacement du En ligne
programme :

Voir tous les programmes au [Musée de l'agriculture et de l'alimentation du Canada](#)

Cette sauce crémeuse et sucrée est la trempette parfaite pour des filets de poitrine de poulet ou des bouchées de bretzel! Elle est également délicieuse versée sur une salade ou pour glacer le saumon.

Ingrédients

- 1/4 tasse de moutarde de Dijon
- 1/4 tasse de miel
- 1/4 tasse de mayonnaise
- Jus d'un demi-citron
- Pincée de poivre noir moulu

Préparation

1. Dans un bol moyen, combiner tous les ingrédients.
2. À l'aide d'un fouet, battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux.
3. Verser dans un petit pot Mason et réfrigérer jusqu'au moment de servir. La sauce se conserve jusqu'à deux semaines au réfrigérateur.