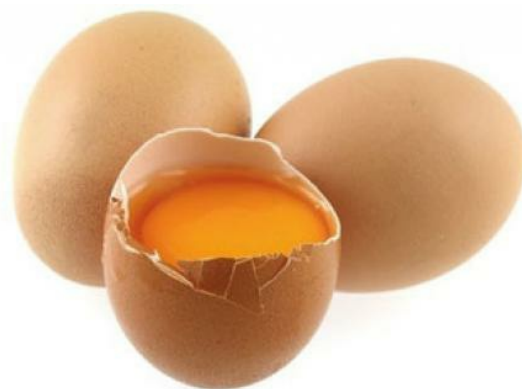


## Sauce Gribiche



Préparation pour 4 personnes

3 œufs

5 ml de moutarde

125 ml huile pépin de raisin

1 cuillère à soupe de câpres

1 cuillère à soupe de persil hache

1 jus de citron

Cuire les œufs.

Séparer le jaune du blanc.

Hacher le blanc d'œuf au couteau.

Réduire le jaune en purée dans un robot.

Ajouter herbes puis jus de citron, les câpres, le persil et les blancs d'œufs et mélanger tous les ingrédients à la spatule en bois.

**Conseil du chef :** Accompagner cette sauce avec des grillades, du poisson au barbecue.