

Sauce verte

Ajouter à la mayonnaise très serrée,
une poignée de fines herbes en faisant
blanchir à l'eau salée un mélange
de cerfeuil, d'estragon, d'épinards et
de cresson passés au tamis très fin.

Autre recette

1 oignon
3 gousses d'ail
1 poivron vert

Persil

Huile d'olive

1 dl de vin blanc. Eau. Farine.

Sel. poivre.

Griller le poivron et l'éplucher.
Couper l'oignon en tranches fines.
Dans une poêle, à l'huile d'olive,

le faire mijoter à feu doux, sans le
laisser dorer. Quand il est translucide,
mettre un peu de farine. Remuer, saler,
pousser.

Dans un mortier écraser l'ail,
le poivre et le persil. Délayer avec
le vin blanc. Puis verser le tout
dans la poêle. Ajouter 1 dl d'eau.
Laisser cuire $\frac{1}{4}$ d'heure. Rectifier
l'assaisonnement. Passer au mixeur.