 **Sauce froide au fromage blanc**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/04/Sauce-froide-au-fromage-blanc-P1010749.jpg) **Sauce froide au fromage blanc**

**- 200 g de** [**fromage blanc**](https://recettes.de/fromage-blanc) **bien égoutté**  
**- 1 bouquet de persil**  
**- 1 bouquet de ciboulette**  
**- 1 càs de moutarde**   
**- 2 càc d'huile d'olive**  
**- 1 càs de vinaigre**   
**- sel & poivre du moulin**

Laisser le fromage blanc s'égoutter.  
En peser 200 g.  
Hacher finement le persil et la ciboulette.  
Mettre dans un saladier le fromage blanc, les herbes, la moutarde, l'huile et le vinaigre.  
Mélanger au fouet pour obtenir une sauce onctueuse.  
Saler et poivrer.  
Servir bien frais.