

## Sauce raifort-pomme

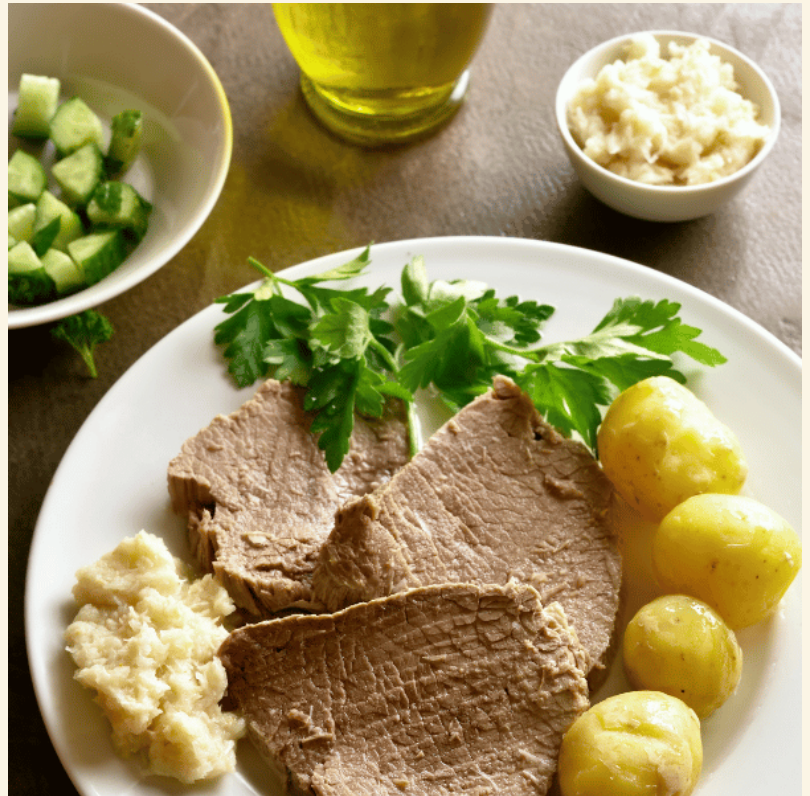
**Nombre de personnes :** 4

**Temps de préparation :** 5 min

**Temps de cuisson :** 0

### **Ingrédients :**

- 100 ml de jus de pomme
- 125 g de fromage frais
- 3 c. à s. de raifort râpé
- 1 pincée de sel



### **Étapes :**

- Mélanger le jus de pomme avec le fromage frais.
- Incorporer le raifort et saler.

**Cette sauce délicieuse très connue en Autriche, en Allemagne et aux Etats-Unis est idéale pour accompagner rapidement la viande de boeuf bouilli (le fameux Tafelspitz autrichien), le veau ou le porc.**