



Sauce à l'estragon

Très facile - Prép :10 min

8 cuil. à café de crème fraîche

80 g de fromage blanc

10 g d'estragon

Sel, poivre

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la crème fraîche, le fromage blanc et l'estragon.

Assaisonnez en sel, poivre.

Nappez vos poissons de suite.