

Avec le soutien du



en vertu d'une décision  
du Bundestag allemand

**L'Allemagne**  
Vacances entre amis



[www.germany.travel](http://www.germany.travel)



© DZT/Knut Pflaumer

## Sauce verte de Francfort (Frankfurter Grüne Soße)

À Francfort, il existe même un monument dédié à cette célèbre sauce, qui est toujours préparée à partir de exactement 7 herbes. Les autres ingrédients peuvent varier, ce qui explique pourquoi la sauce a un goût légèrement différent dans chaque restaurant.

### Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 bouquet d'herbes pour sauce verte (persil, oseille, ciboulette, cerfeuil, bourrache, pimprenelle, cresson)
- 250 g de crème épaisse (Schmand)
- 250 g de yaourt ou de crème aigre
- 2 œufs durs
- 1–2 c. à soupe de moutarde
- Jus de citron, sel, poivre

### Recette rapide

1. Laver les herbes et les hacher très finement.
2. Mélanger la crème épaisse et le yaourt, puis ajouter la moutarde et le jus de citron.
3. Incorporer les herbes et les œufs hachés.
4. Assaisonner avec du sel et du poivre, puis laisser refroidir.
5. Servir traditionnellement avec des pommes de terre en robe des champs.