



Sauce pour Burger

2 Œufs dur
1 jaune d'œuf
2 à 3 càc de câpres
2 càs de sauce worcestershire
1 à 2 càc de moutarde
2 càs de jus de citron
2 gousses d'ail
Huile, sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients puis ajouter les œufs dur façon mimosa.
Rajouter de l'huile si nécessaire pour obtenir une sauce pas trop liquide.