

# Sauce dijonnaise et herbes de Provence

---



## Ingrédients :

1 tasse (250 ml) de mayonnaise déjà préparée (MC-12172)

2 c. à soupe (30 ml) de moutarde de Dijon

1 c. à thé (5 ml) d'herbes de Provence

¼ c. à thé (1 ml) de sel de céleri

Poivre au goût

---

## Préparation :

1. Mettre la mayonnaise dans un bol et ajouter les autres ingrédients.
2. Bien mélanger tous les ingrédients.
3. Couvrir et placer au réfrigérateur.

**Suggestions d'accompagnement** : Parfait pour la fondue chinoise ou en trempette avec les légumes.