

## Salade de pâtisson, sauce yaourt-moutarde

### Pour 2 personnes

- 1 demi pâtisson
- 1 yaourt
- 1 cuillère à soupe bombée de moutarde à l'ancienne
- jus d'un demi-citron
- ciboulette ciselée
- sel, poivre



### Préparation : 10 mn

Rincez et Epluchez le pâtisson si la peau est très dure. Pour cela, le cuire 10 min à la vapeur pour retirer la peau plus facilement (ou couper le pâtisson en fines tranches et éplucher chaque tranche).

Emincez la chair des pâtissons.

Dans un bol, mélangez le yaourt avec la moutarde et le jus de citron. Salez, poivrez.

Versez la sauce sur les pâtissons émincés et parsemez de ciboulette au moment de servir.