***Crème sûre ou aigre maison***

[](https://storage.canalblog.com/75/99/203448/132092983_o.jpg)

**Préparation : 5 min**

**Ingrédients :**

* 250 ml de crème fraîche épaisse à 30 %
* 65 ml de lait
* 4 ml de vinaigre

**Préparation :**

   Dans un petit saladier, mélangez le lait et le vinaigre et laissez agir pendant environ 10 minutes.

   Ajoutez la crème.

   Couvrez le saladier et laissez reposer à température ambiante pendant 24 heures.

   Réfrigérez et utilisez au courant de la semaine.

Vous pouvez utiliser cette sauce comme assaisonnement pour vos salades.