



Bonheur & Papilles

Sauce Cacahuète



20 cl



5 minutes

INGREDIENTS

- 190 g de beurre de cacahuète
- 3 c. à soupe de sauce soja
- 1 c. à soupe de sirop d'érable (ou miel)
- 120 ml d'eau tiède
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à soupe de jus de citron vert
- ½ c. à café de gingembre en poudre
- ½ c. à café de flocons de piment rouge
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à soupe d'huile de sésame

MES TIPS

- L'essayer, c'est l'adopter.
- Accord mets/vins : Riesling sec (Alsace)

PRÉPARATION

— BASE DE SAUCE —

1. Éplucher et hacher finement les gousses d'ail.
2. Dans un bol, mélanger le beurre de cacahuète, la sauce soja, le sirop d'érable, l'ail, le citron vert, le gingembre, le piment, le vinaigre de riz et l'huile de sésame si utilisée.
3. Travailler le mélange jusqu'à obtenir une base homogène.

— DÉTENTE DE LA SAUCE —

1. Ajouter progressivement l'eau tiède en mélangeant, jusqu'à obtenir la texture souhaitée.
2. Goûter et ajuster l'assaisonnement si nécessaire.