

Sauce magie noire



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
0.1	Ail noir en sachet 150 g GEORGES COLIN	0246928
0.2	Pâte de sésame Tahini en bouteille 1 kg CEREN	0186407
0.05	Huile vierge de sesame en bidon 50 CL GUENARD	0016395
0.02	Vinaigre de riz ambré en bouteille 500 ml OTTOGI	0095353
0.1	Purée de gingembre en pot 750 g KNORR PROFESSIONAL	0089993
0.05	Huile de tournesol désodorisée BIO en bidon 5 L HUILERIE GID	0171559
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
PM	Poivre blanc moulu en boîte 500 g CARAVELLE	0093024

Étapes de préparation

- 1 Eplucher et émincer finement les oignons.
- 2 Dans un peu d'huile de tournesol, faire suer sans coloration les oignons émincés. Débarrasser et réserver au frais.
- 3 Dans un mixeur, déposer la pâte de sésame tahini et les gousses d'ail noir recoupées en petits morceaux. Ajouter la purée de gingembre et les oignons émincés froids. Mixer finement, verser le vinaigre de riz et monter le tout avec l'huile de sésame et de tournesol. Assaisonner de sel et poivre.

Astuce du chef



Saveur : note d'ail confit

Quelques idées d'association :

- Pour relever les crustacés et fruits de mer.
- Pour remplacer la moutarde en accompagnement de côtes d'agneaux grillées
- Sur un pain chaud toasté avec un tartare de viande de bœuf
- Dans un sandwich de pain complet avec du pastrami
- Avec un poulet rôti
- Avec de bonnes frites