



Sauces légères pour pierre-à-cuire

Ingrédients (12pers.)

- Des yoghourts de type "brassés"
- 1 gousse d'ail écrasées
- Persil haché
- Ciboulette hachée
- Moutarde
- Cumin
- Piment en poudre
- 1 petite cuillère à café de paprika
- Estragon haché
- Sel au céleri
- Cornichons hachés
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 pincée de sucre
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de gingembre
- 1/2 cuillère à café de coriandre
- 1 pincée de cannelle
- 1 cuillère à soupe d'aneth haché
- 1/2 cuillère à café de poivre 5 baies moulu
- sel et poivre du moulin

Préparation :

1. Pour chaque sauce, prendre la moitié d'un yoghourt dans un ravier.

"Ail et fines herbes"

2. Ajouter de l'ail pilé, de la ciboulette en petit morceaux, du persil haché, 1/2 petite cuillère de moutarde et une pincée de sel. Brasser la sauce.

"Sauce au piment"

3. Ajouter 1/2 cuillère à café de cumin, une pincée de piment, une petite cuillère de paprika. Brasser la sauce.

"Sauce béarnaise"

4. Ajouter de l'estragon et du persil haché, 1/2 cuillère de moutarde et saler avec du sel au céleri.

"Sauce tartare"

5. Ajouter des cornichons hachés, du persil, 1/2 cuillère de moutarde et du sel.

"Sauce américaine"

6. Ajouter 1 cuillère de concentré de tomate, des cornichons hachés, une pincée de sucre et une pincée de sel.

"Sauce curry"

7. Ajouter 1/2 cuillère de curcuma, 1/2 cuillère de gingembre, 1/2 cuillère de cumin, 1/2 cuillère de coriandre, 1 pincée de cannelle et 1 pincée de piment.

"Sauce nordique"

8. Ajouter une cuillère d'aneth haché, 1/2 cuillère de moutarde et une pincée de sel.

"Sauce au poivre"

9. Ajouter 1/2 cuillère de moutarde, 1/2 cuillère de poivre 5 baies moulu, une pincée de poivre grossier à steak.