

Sauces pour fondues

Pour 4 personnes

Matériel nécessaire :

- ❖ tasse et cuillères à mesurer
- ❖ presse-ail
- ❖ bol
- ❖ fouet

Ingrédients :

- ❖ 200 ml de yogourt
- ❖ 200 ml de mayonnaise

Sauce miel et curry

- ❖ 5 ml de curry
- ❖ 15 ml de miel
- ❖ 1 gousse d'ail

Sauce fines herbes

- ❖ 5 ml de persil haché
- ❖ 5 ml de ciboulette hachée
- ❖ 15 ml de moutarde de Dijon

Sauce arachide et cumin

- ❖ 30 ml de beurre d'arachide (Attention aux allergies !)
- ❖ 15 ml de cumin
- ❖ 30 ml d'oignon haché

Sauce cocktail

- ❖ 30 ml de sauce Chili
- ❖ 2.5 ml de sauce Tabasco

Méthode :

Préparer le mélange de base

Déposer la mayonnaise et le yogourt dans un cul-de-poule, mélanger. Séparer la sauce en 4 parties égales.

Préparer la sauce miel et curry

Presser l'ail. Incorporer le curry, le miel et l'ail haché dans le quart de la sauce de base.

Préparer la sauce fines herbes

Incorporer le persil, la ciboulette et la moutarde dans le quart de la sauce de base.

Préparer la sauce arachide et cumin

Incorporer le beurre d'arachide, le cumin et l'oignon haché dans le quart de la sauce de base.

Préparer la sauce cocktail

Incorporer la sauce Chili et la sauce Tabasco dans le quart de la sauce de base.