

SAUCE ANDALOUSE



TEMPS DE PRÉPARATION :

20 minutes

INGRÉDIENTS :



- 20 cl d'huile de tournesol
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 1 pincée de piment en poudre (facultatif)
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, le vinaigre, la moutarde. Salez, poivrez.
- Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- Puis, ajoutez-y de l'huile petit à petit en continuant à mélanger.
- Ensuite, rajoutez le concentré de tomate et le piment. Mélangez.
- Une fois la sauce réalisée, gardez-la au frais jusqu'au moment de servir.

Conseil : la sauce andalouse se marie très bien avec les légumes crus ou cuits, ainsi que les grillades au barbecue.

L'équipe de Plaisirs Fermiers vous souhaite une bonne dégustation !



SAUCE ANDALOUSE



TEMPS DE PRÉPARATION :

20 minutes

INGRÉDIENTS :



- 20 cl d'huile de tournesol
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomate
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de vinaigre
- 1 pincée de piment en poudre (facultatif)
- Sel et poivre

PRÉPARATION DE LA RECETTE :

- Dans un bol, mettre le jaune d'œuf, le vinaigre, la moutarde. Salez, poivrez.
- Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
- Puis, ajoutez-y de l'huile petit à petit en continuant à mélanger.
- Ensuite, rajoutez le concentré de tomate et le piment. Mélangez.
- Une fois la sauce réalisée, gardez-la au frais jusqu'au moment de servir.

Conseil : la sauce andalouse se marie très bien avec les légumes crus ou cuits, ainsi que les grillades au barbecue.

L'équipe de Plaisirs Fermiers vous souhaite une bonne dégustation !

