

# zeste

## 4 sauces pour brochettes

par ANTOINE SICOTTE

Quantité : **4 portions** (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **30 min**

Préparation **25 min**

Cuisson **5 min**



### Ingrédients

#### SAUCE ASIATIQUE :

30 ml (2 c. à soupe) de beurre d'arachide

30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de riz

30 ml (2 c. à soupe) de miel

15 ml (1 c. à soupe) de sauce soya

10 ml (2 c. à thé) de sambal oelek

#### SAUCE CRÉMEUSE AU BLEU :

125 ml (1/2 tasse) de crème sure

60 ml (1/4 tasse) de fromage bleu

10 ml (2 c. à thé) de raifort préparé

Quelques gouttes de Tabasco

Sel et poivre du moulin

#### SAUCE CLASSIQUE :

30 ml (2 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne

30 ml (2 c. à soupe) d'estragon frais haché

125 ml (1/2 tasse) mayonnaise maison ou du commerce

Poivre du moulin

#### SAUCE TROPICALE :

1 mangue

15 ml (1 c. à soupe) de gingembre frais râpé

### Préparation

#### SAUCE ASIATIQUE :

1. Fouetter tous les ingrédients dans un bol. Chauffer légèrement le beurre d'arachide au four micro-ondes pour se simplifier la tâche.

#### SAUCE CRÉMEUSE AU BLEU :

1. Fouetter ensemble tous les ingrédients à l'aide d'une fourchette.

#### SAUCE CLASSIQUE :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un bol.

#### SAUCE TROPICALE :

1. Broyer la mangue pour obtenir une purée.
2. Mettre tous les ingrédients dans une petite casserole. Porter à ébullition et laisser mijoter à feu doux pendant 5 minutes, puis refroidir complètement avant de servir.

2 ml (1/2 c. à thé) de piments de la Jamaïque

15 ml (1 c. à soupe) de sucre

15 ml (1 c. à soupe) de vinaigre de riz

2 ml (1/2 c. à thé) cumin moulu

Sel et poivre du moulin

## Les indispensables

Proposé par

**Starfrit**



Rouleau à pâte

**10.99 \$**

Acheter



The Rock- Couteau de chef

**9.99 \$** ~~16.99 \$~~

Acheter

Ensemble de 5 cuillères à mesurer emboîtables

**4.99 \$**

Acheter



The Rock - Couteau à pain

**13.99 \$** ~~16.99 \$~~

Acheter

---

Découvrez les produits Starfrit