

# metro



## Sauces pour saucisses grillées

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 3 Votes

125 ML | 0:05 PRÉPARATION | 0:00 CUISSON | 0:35 TEMPS TOTAL

### Ingrédients

60 ml Crème sure  
(1/4 tasse)

45 ml Pesto  
(3 c. à soupe)

20 ml Jus de citron  
(4 c. à thé)

Au goût, poivre noir, fraîchement moulu

80 ml Moutarde de Dijon  
(1/3 tasse)

15 ml Mayonnaise  
(1 c. à soupe)

10 ml Huile de sésame  
(2 c. à thé)

### Préparation

Selon la sauce sélectionnée, mélanger tous les ingrédients dans un bol.

Laisser reposer 30 min avant de servir afin que les saveurs se mélangent bien.

Source : Metro

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

**1** Échalote, hachée

---

**2 ml** Cumin  
**(1/2 c. à thé)**

---

**2 ml** Curcuma en poudre  
**(1/2 c. à thé)**

---

**80 ml** Sauce chili  
**(1/3 tasse)**

---

**15 ml** Miel  
**(1 c. à soupe)**

---

**8 ml** Gingembre frais  
**(1 1/2 c. à thé)**

---

**2 gouttes** Sauce tabasco

---