



VEGAN



4 PERSONNES



10 MIN

SAUCE CHIEN

INGRÉDIENTS

- Cives ou oignons nouveaux
- Persil
- 1 ou 2 gousses d'Ail
- Jus de 2 citrons verts
- 3 cuillères d'huile
- Sel, poivre
- Piment Antillais

ÉTAPES

1. Ciselez les cives avec les tiges vertes, le persil.
2. Pelez et hachez l'ail.
3. Enlevez les graines du piment et coupez en petits morceaux (pour trier le piment utilisez des gants).
4. Dans un grand bol mélangez l'ail, l'oignon, le sel, le poivre, le jus de citron, l'huile et 3 cuillères d'eau très chaude
5. A ce moment comme tout le monde n'aime pas le piment, partagez la sauce en deux et parfumez l'une des deux avec le piment.

LA PETITE ASTUCE D'ARLETTE

La sauce chien peut accompagner vos accras mais aussi vos crudités et vos grillades ! Un régal !



LA CAPÉCHADE
FOODLAB DU BASSIN DE THAU