

Sauces indonésiennes

Elles accompagneront délicieusement tout plat asiatique, en particulier ceux d'Indonésie. Osez aller hors des sentiers battus en les mélangeant aux plats de votre choix...

Sambal Oelek

200 grammes de piment d'Espelette
250 ml d'eau
1 cuiller à café de sel
1 cuiller à café de sucre
1 cuiller à café de vinaigre
1 cuiller à café d'huile d'arachide

Mélanger tous les ingrédients et placer dans un bocal en verre (avec un couvercle en plastique). Conserver au réfrigérateur et consommer dans les deux semaines.

Sauce de concombre

1 grand concombre
1 cuiller à café de sucre de palme ou de sucre roux
2 cuillers à café de vinaigre
1/2 cuiller à café de sel
10 feuilles de menthe fraîche

Peler et épépiner le concombre. Le débiter en fines lamelles. Mélanger avec le sucre, le vinaigre, le sel, et les feuilles de menthe ciselées. Servir le jour-même.

Sauce de cacahouètes

250 grammes de cacahouètes nature grillées (sans sel)
1 petit oignon
1 gousse d'ail
1 cuiller à café de gingembre frais râpé
1 cuiller à café de sauce soja
1 cuiller à café de jus de citron vert
125 ml de chutney de mangue
250 ml d'eau

Mélanger tous les ingrédients dans un mixeur jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Porter à ébullition dans une casserole. Réduire le feu et laisser cuire pendant 5 minutes en remuant de temps en temps. La sauce doit avoir épaissi.