

SAUCE COCO-PIMENT-CORIANDRE-CITRON

Suprêmement cocolactée pour mon plus grand plaisir, très onctueuse, pimentée comme il faut et très parfumée.

Le lait de coco tempère le piment et le piment réveille le lait de coco.

Une sauce pas du tout écoeurante grâce au citron qui allège sa saveur douceuse.

Vous l'aurez compris, cette sauce m'a enchantée, elle est EX-TRA-OR-DI-NAIRE et délicieuse.

Pour 1 bol

Préparation : 5 min

Conservation : 7 jours au réfrigérateur



1 cuillère à café de pâte de curry vert (ou piment vert)

1 gousse d'ail

1 bel oignon cébette

1 cuillère à soupe d'huile de colza

1 petit bouquet de coriandre

200 ml de lait de coco épais

1 jus de citron

sel au goût

Au robot (ou dans un mortier + pilon), mixer (ou écraser) l'ail épluché, la pâte de curry vert, l'oignon cébette grossièrement émincé, l'huile de colza et le sel. Ajouter la coriandre lavée et grossièrement hachée puis le lait de coco progressivement en donnant quelques pulsations pour obtenir une sauce homogène.

Ajouter le jus de citron et rectifier l'assaisonnement avec plus de sel ou de jus de citron si nécessaire. Conserver au frais dans un pot hermétique.

Utiliser dans un burger viande rôti aux épices-tomate-mesclun, dans une soupe d'asperges simple, sur une frittata, battue dans les œufs brouillés, dans des rouleaux de printemps, avec un peu de bouillon dans une casserole, pour faire revenir quelques brocolis, puis ajouté tofu, quelques cuillerées de quinoa cuit et quelques amandes grillées, avec des légumes frais, des nouilles avec petits dés de tomates ...