

Sauce au sésame

Elle accompagnera la plus part de vos **créations culinaires asiatiques**, poissons, crustacés, volailles, légumes. Elle est douce et épicé, sa texture permet de tremper mais aussi de napper des aliments.

Avant d'y apporter votre touche personnelle, goûtez-la telle que je vous la propose car les goûts y sont assez bien équilibrés.



2 cs de purée de sésame
1 cs de chili sauce
1 cs de soja light ou seasoning
Sésame blanc

Mélangez la **purée de sésame** et la **chili sauce** avant d'ajouter le **soja light**.

La purée de sésame se trouve très facilement dans les magasins Bio. Elle est préparée avec de la purée de sésame, du sirop de sucre roux et du jus de citron. Ce qui permet une fois tous les ingrédients mélangés, un équilibre des saveurs.

La chili sauce et le soja light se trouvent très facilement dans les épiceries asiatiques ou chez Monop'.

Si dans vos placards, vous avez du seasoning, je vous conseille de l'utiliser en remplacement de la sauce soja light. Vous en trouvez facilement à Belleville ou chez les frères Tang.

Décorer les coupelles avec du sésame blanc pour jouer les contrastes.