

Sauce cacahuète soja

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Pour accompagner la fondue chinoise, je propose des sauces aux saveurs asiatiques en plus des mayonnaises. En voici une avec des cacahuètes et de la sauce soja. Ma maman adore !

Ingrédients :

- * 80/90g de cacahuètes entières
(ou 50g de produit fini)
- * 3 cuillères à sauce de soja
- * 1 citron (10cL)
- * 2 à 5 cl d'eau



Préparation :

Presser le citron pour récupérer le jus.

Décoquiller les cacahuètes et en récupérer 50g.

Faire chauffer une poêle à sec. Quand elle est chaude, y mettre les cacahuètes.

Les laisser griller quelques minutes à feu vif sans les faire noircir. Remuer régulièrement.

Laisser ensuite refroidir.

Quand elles sont froides, les mettre dans un mini-hachoir. Bien mixer pour avoir une poudre fine.

Dans un bol, ajouter la sauce soja. Bien mélanger avec une fourchette pour avoir un mélange homogène.

Ajouter le jus de citron (petit à petit et goûter pour ne pas en mettre trop).

Si c'est un peu trop épais, ajouter de l'eau pour obtenir une consistance crémeuse.

Astuces :

Si vous n'avez pas de cacahuètes en coque, vous pouvez prendre 50g de cacahuètes d'apéro. On peut faire varier le goût de cette sauce en laissant plus ou moins griller les cacahuètes.