Isigny Ste Mère

· LES TOURS DE MAINS D'ISIGNY SAINTE-MÈRE ·

SAUCE AU BEURRE D'ISIGNY A.O.P.

CHECKLIST

250g
de Beurre doux A.O.P.
Isigny Sainte-Mère

+

60g de sauce soja allégée en sel
90g de vinaigre balsamique
90g de ketchup
½ citron vert râpé

+

Mixeur plongeant

BON MARCHÉ FACILE RAPIDE

Faire fondre le Beurre d'Isigny A.O.P. dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne légèrement noisette.

En mélangeant au fouet, ajouter la sauce soja, le vinaigre balsamique et le ketchup.

Hors du feu, ajouter le zeste râpé d'un demi-citron vert.

Si la sauce est trop épaisse, ajouter 1 cuillère à soupe d'eau.

Mixer la sauce au mixeur plongeant pour la stabiliser.

TEMPS DE PRÉPARATION
5 minutes

QUANTITÉ
Pour 400g de sauce
(15 personnes environ)

UTILISATION
- Napper **des légumes** (ex. brocolis et cacahuètes)
- Accompagner **une viande (**escalope de dinde, poulet…) ou **un poisson** (aile de raie, filet sole…)

Le conseil du chef : une sauce acidulée rapide et facile à mettre en œuvre pour accompagner tous vos plats.

2°C 4°C

CONSERVATION
10 JOURS AU FRAIS

PRÊT À RÉCHAUFFER

Recette : Ivan Vautier - Photographie : Mathilde Mochon