

Sauce Crèmeuse au Tahini et Agrumes (Sans Vinaigre)

Présentation

- Une alternative onctueuse et riche en saveurs, parfaite pour remplacer les vinaigrettes classiques.
- Idéale pour accompagner les salades composées, les bols de céréales (Buddha bowls) ou les légumes rôtis.
- Une recette naturellement sans vinaigre, misant sur l'acidité naturelle des agrumes.

Ingrédients

- 60 ml (1/4 tasse) de tahini (purée de sésame) de qualité
- 45 ml (3 c. à soupe) de jus de citron fraîchement pressé
- 15 ml (1 c. à soupe) de jus d'orange pour équilibrer l'acidité
- 1 gousse d'ail hachée finement ou pressée
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau tiède (pour ajuster la consistance)
- Une pincée de sel marin et de poivre noir du moulin
- Optionnel : 1 c. à café de sirop d'érable ou de miel pour une touche sucrée

Instructions de préparation

- Dans un petit bol, mélangez le tahini, le jus de citron et le jus d'orange à l'aide d'un fouet jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Ajoutez l'ail haché, le sel, le poivre et le sirop d'érable si vous avez choisi d'en utiliser.
- Incorporez l'eau tiède progressivement, une cuillère à la fois, en fouettant vigoureusement.
- Continuez de fouetter jusqu'à ce que la sauce devienne lisse, crèmeuse et légère.
- Goûtez et ajustez l'assaisonnement selon vos préférences personnelles.

Conseils de conservation et astuces

- Conservation : Se conserve jusqu'à 5 jours au réfrigérateur dans un bocal en verre hermétique.
- Astuce texture : Si la sauce fige au frais, ajoutez un filet d'eau tiède avant de servir pour lui redonner son onctuosité.
- Variante épicée : Ajoutez une pincée de curcuma, de cumin ou de piment de Cayenne pour varier les plaisirs.
- Service : Cette sauce est particulièrement délicieuse sur une salade de chou kale ou des pois chiches rôtis.