

Recette de la Sauce Cocktail Maison

Présentation

- Une sauce onctueuse et relevée, parfaite pour accompagner les crevettes, les fruits de mer ou les crudités.
- Temps de préparation : 5 minutes.
- Temps de repos : 30 minutes au réfrigérateur pour un meilleur équilibre des saveurs.

Ingrédients

- 150 g de mayonnaise (maison ou du commerce)
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à café de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à café de jus de citron frais
- Quelques gouttes de Tabasco (ajustez selon votre préférence pour le piquant)
- 1 cuillère à soupe de cognac ou de whisky (optionnel, pour une touche gastronomique)
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Un bol de taille moyenne
- Un fouet ou une cuillère
- Une spatule en silicone
- Un récipient hermétique pour la conservation

Étapes de préparation

- Dans le bol, mélangez la mayonnaise et le ketchup jusqu'à obtenir une couleur rose homogène.
- Ajoutez la sauce Worcestershire, le jus de citron et le Tabasco.
- Incorporez l'alcool (cognac ou whisky) si vous avez choisi d'en utiliser.
- Mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une texture lisse et brillante.
- Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec le sel et le poivre selon vos goûts.
- Couvrez et placez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir.

Conseils et astuces

- Pour une version plus légère, remplacez une partie de la mayonnaise par du yaourt grec ou du fromage blanc.
- La sauce se conserve jusqu'à 3 jours au réfrigérateur dans un bocal hermétique.
- Pour une présentation élégante, servez la sauce dans des verrines individuelles avec une crevette entière posée sur le bord.