

SAUCES ESTIVALES

LA MARINADE POUR LES POISSONS

Ingredients (pour 6 personnes)

- 2 échalotes
- 1 gousse d'ail
- Quelques feuilles de coriandre
- 20 gr. de gingembre frais
- ½ bâton de citronnelle
- 2 dl. huile d'olive extra vierge
- 1 dl. vin blanc
- 1 dl. de vinaigre de yuzu
- Une pincée de sel
- Poivre Timut du Népal (citronné) ou poivre noir

Preparation:

Ciseler 2 échalotes.

Ecraser 1 gousse d'ail.

Hacher les feuilles de coriandre, le gingembre et le ½ bâton de citronnelle, puis écraser le tout dans le mortier à épices.

Ajouter l'huile d'olive extra vierge, le vinaigre et le vin blanc.

Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

