



SAUCES ESTIVALES

LA SAUCE POUR LA GRILLADE DES POISSONS

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- Deux kiwis
- Une botte de persil, ciboulette et basilic
- 30 gr. de câpres
- 1 tomate jaune, 1 rouge et 1 verte à peeler, épépiner et couper en dés
- 2 citrons jaunes
- 30 gr. d'olives noires et vertes dénoyautées
- Une pincée de sel et poivre
- Laisser au réfrigérateur 3 heures avant de servir

Préparation:

- Réduire les kiwis en bâtonnets.
- Ciseler la ciboulette, le basilic et le persil.
- Couper finement les câpres, tomates et olives.
- Mélanger le tout.
- Ajouter le jus des citrons.
- Intégrer l'huile d'olives et le jus de yuzu.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.