

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 peler, 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 brunoise.

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.

