

SAUCES (BURGERS)

Sauce yaourt & herbes fraîches

- Yaourt.s,
- ciboulette,
- coriandre,
- ail haché,
- huile d'olive,
- sel,
- poivre

Étape 1

Laver les fines herbes et les ciseler finement. Peler la gousse d'ail et hacher très finement.

Étape 2

Dans un petit saladier, mélanger le.s yaourt.s naturels, les fines herbes, l'ail et l'huile d'olive. Saler et poivrer selon son goût.

Sauce citron et huile d'olive

- 5cs d'huile d'olive,
- 1 citron jaune,
- thym,
- sel,
- poivre

Étape 1

Coupez en deux le citron jaune non traité et pressez-le afin de récupérer son jus. Retirez les pépins du jus si besoin.

Étape 2

Mélangez l'huile d'olive extra-vierge et le jus de citron fraîchement pressé dans un bol.

Étape 3

Ajoutez le sel marin et le poivre noir fraîchement moulu puis mélangez bien. Ajoutez enfin la branche de thym.

Sauce barbecue maison

Pour un demi bol de sauce barbecue.

- 125 ml de ketchup
- 60 ml de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à café d'oignon semoule
- 2 cuillère à soupe de sucre brun (complet, type muscovado)
- 1 cuillère à soupe de sauce soja (la normale, pas la sucrée)
- 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Étape 1

Versez tous les ingrédients dans une casserole et portez à ébullition.

Étape 2

Laissez frémir une petite dizaine de minutes, le temps que la sauce devienne brillante et épaisse. Elle doit pouvoir napper une cuillère.

Sauce fromage et noix

Pour 3 personnes :

- 25 g de fromage frais (type Philadelphia, ou Saint Moret)
- 80 ml de lait
- 125 ml de crème fraîche liquide
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de sucre

Étape 1

Ébouillanter les noix en les plaçant dans de l'eau bouillante quelques minutes. Les égoutter et les placer dans le bol d'un blender. Donner quelques coups de mixeur.

Étape 2

Ajouter tous les autres ingrédients (lait, crème, fromage frais, sel et sucre) au préalable réunis dans un bol, pour plus de facilité.

Mixer jusqu'à la consistance désirée.

Étape 3

Faire chauffer quelques secondes dans une casserole ou au micro-ondes et servir immédiatement.