



## SAUCES À DÉGUSTER AVEC LA FONDUE CHINOISE OU BOURGUIGNONNE

Recettes proposées par  
Robert Bubloz, chef de l'Auberge du Lion d'Or à Burtigny

### Pâte de curry

#### Ingrédients pour 4 personnes :

Clous de girofle	1 cuillère à café
Cardamome	10g
Graines de cumin	20g
Bâton de cannelle	½ bâton
Graines de moutarde	10g
Curcuma	50g
Noix de muscade	¼ de noix
Lait de coco	1dl
Sambal Oelek (pâte de piments)	50g
Concentré de tomate	1 cuillère à soupe

#### Préparation :

Faire brunir légèrement la girofle, la cardamome, le cumin, la cannelle et la moutarde afin d'accentuer les arômes de ces épices.

Les moule avec un moulin à épices ou à café.

Mélanger à ces épices le curcuma et la noix de muscade râpée, réserver.

Mettre à cuire le lait de coco.

Ajouter le mélange d'épice réservé et laisser cuire 5 minutes à feu doux.

Incorporer le Sambal Oelek et la pâte de tomate et laisser cuire à nouveau 10 minutes.

Faire refroidir et incorporer dans un petit récipient approprié.

Se garde très bien 1 semaine environ au frigo.



## **Sauce Satay**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

Échalote hachée	50g
Ail haché	20g
Sambal Oelek	½ cuillère à café
Jus de citron	¼ citron
Cacahouètes <b>non salées</b> hachées	50g
Sauce soya	5cl
Sucre brun	30g
Beurre de cacahouètes	300g
Eau	
Huile d'olive	2cl

### **Préparation :**

Faire suer l'échalote et l'ail à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

Ajouter les cacahouètes hachées, le Sambal Oelek, la sauce soya, 10cl d'eau et laisser cuire pendant 10 minutes à feu doux.

Ajouter le sucre brun et monter à nouveau à ébullition.

Incorporer au dernier moment le beurre de cacahouètes que l'on prendra soin de ne trop cuire afin d'éviter qu'il ne tranche.

Refroidir immédiatement, mettre dans un récipient approprié et garder au frais.

Se garde très bien 1 semaine environ au frigo.



## **Mayonnaise**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

Jaunes d'œufs	1 pièce
Moutarde	1 cuillère à café
Vinaigre de vin blanc	2cl
Huile de tournesol	3dl
Sel et poivre	

### **Préparation :**

Battre vigoureusement les jaunes d'œufs, la moutarde et le vinaigre, ajouter sel et poivre selon votre goût.

Incorporer, tout en continuant à battre, l'huile par petit file.

Contrôler l'assaisonnement et rectifier si nécessaire.

Comme la mayonnaise contient des jaunes d'œufs crus, elle doit être consommée dans les 48h.

### **Vous pouvez utiliser cette base pour fabriquer une sauce tartare :**

Hacher des cornichons, des câpres, du persil, des échalotes.

Incorporer à la mayonnaise.

Selon vos goûts, vous pouvez aussi ajouter de l'ail haché.