



Sauces pour la Fondue Bourguignonne et Chinoise

Le secret d'une sauce délicieuse, c'est d'alléger la mayonnaise avec du séré demi-gras (idéalement 3/5 de mayonnaise pour 2/5 de séré demi-gras)

Pour 8 dl de sauce de base:

1 pot de mayonnaise Thomy de 350 g ou 350 g de mayonnaise maison.

1 barquette de 250 g de séré demi-gras

Assaisonnez de préférence avec de l'aromat, cela donne une base plus riche que le sel et le poivre.

Sauce aïoli:

Ajouter 2 dl de sauce de base une gousse d'ail (à volonté selon les goûts) dégermée et écrasée et bien mélanger.

Sauce au curry:

Ajouter à 2 dl de sauce de base une cuillère à soupe rase de poudre du curry Madras ou plus selon vos goûts

Sauce rose :

Ajouter à 2 dl de sauce de base une cuillère à soupe rase de concentré de tomate, 2 gouttes de tabasco et 10 gouttes de Cognac (facultatif).

Sauce tartare :

Ajouter à 2 dl de sauce de base 1 concombre au vinaigre haché, 3 oignons au vinaigre hachés et 1/4 de gousse d'ail émincée très finement.