

Sauce Chinoise pour Diverses Croquettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe sucrée
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- CASSONADE BRUNE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	2 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- GINGEMBRE	1 pointe (en poudre)
- CITRON(S)	1 (le jus)
- POIVRE	

Recette:

- Dans un petit plat creux, mélangez les sauces soja avec la cassonade, l'huile, le gingembre et le citron.
- Poivrez puis intégrez la crème et fouettez énergiquement pendant 1 minute.
- Réservez au frigo jusqu'au moment de servir.
- Fouettez juste avant de répartir dans des ramequins individuels.



Remarque:

En accompagnement de croquettes chinoises.