

SAUCE A L'AIL (thermomix)



Cette sauce sert à accompagner les mines frit de l'Ile Maurice

Ingrédients :

- 45 g de pâte d'ail
- 15 g de glutamate
- 5 g de sel fin
- 25 g de sucre roux
- 10 g de vinaigre coloré (6°acétique)
- 200 g d'eau chaude

Préparation:

- mettre tous les ingrédients dans le bol
- puis mixer 30 secondes à vitesse 4
- puis 5 secondes à vitesse 6
- transvaser dans un flacon
- conserver au réfrigérateur

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.