

Sauce crudités façon resto chinois



🍴 4 portions · ⌚ prep. 2m · 🕒 cuisson 0m

🥫 moutarde

La fameuse sauce épaisse et sucrée servie sur les salades de chou, soja, poulet ou crevettes dans les restaurants chinois et vietnamiens en France. Surprise : c'est une vinaigrette moutarde-sucre, sans soja ni sésame.

Monde

INGRÉDIENTS

☐ sel	1 càc	☐ sucre en poudre	3 càs
☐ vinaigre	3 càs	☐ huile végétale, environ 20 cl	1 bol
☐ moutarde	2 càs		

PRÉPARATION

1. Mélanger le sel, le vinaigre, la moutarde et le sucre en poudre.
2. Ajouter l'huile végétale petit à petit, en fouettant, comme pour une vinaigrette.

On peut varier en ajoutant de la coriandre, de la cive, ou un trait de sauce soja selon les envies.