

Sauce liangban pour crudités chinoises (🍲🍴) 🌱

🍴 6 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🌱 soja 🌱 sésame

Sauce polyvalente chinoise authentique pour plats froids : huile infusée au poivre du Sichuan versée fumante sur ail, gingembre et piments, puis liée de sauce soja, vinaigre noir et huile de sésame. Pour légumes blanchis, tofu, algues, nouilles froides.

Asie / Chine

INGRÉDIENTS

☐ ail, émincé	4 gousses	☐ vinaigre noir chinois	2 càc
☐ gingembre, émincé	3 tranches fines	☐ sauce soja claire	2 1/2 càs
☐ ciboules, haché	2	☐ sauce d huître, ou alternative végétarienne	1 càc
☐ piments thaï, hachés	3	☐ huile de sésame	1 càc
☐ huile végétale	3 càs	☐ sel	1/4 càc
☐ poivre du Sichuan	1 càs	☐ cinq-épices	1/4 càc
☐ sucre	1 1/2 càc	☐ coriandre fraîche, hachée	1 càs

PRÉPARATION

1. Dans un bol résistant à la chaleur, disposer séparément l'ail, le gingembre, le blanc des ciboules et les piments thaï. Ne pas mélanger.
2. Faire chauffer l'huile végétale avec le poivre du Sichuan à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à ce que les arômes se libèrent, sans brûler les grains.
3. Retirer les grains de poivre avec une passoire. Monter le feu jusqu'à ce que l'huile commence à fumer.
4. Verser l'huile fumante avec précaution sur les aromates dans le bol. Le mélange va grésiller et bouillonner. Remuer pour répartir la chaleur.
5. Ajouter le sucre, le vinaigre noir chinois, la sauce soja claire, la sauce d huître, l'huile de sésame, le sel et le cinq-épices. Bien mélanger.
6. Incorporer le vert des ciboules et la coriandre fraîche.

La technique de l'huile fumante versée sur les aromates est la clé : elle libère instantanément les huiles essentielles de l'ail et du gingembre et infuse le piment sans le brûler.

Pour une préparation à l'avance, omettre la coriandre et le vert de ciboule — les ajouter frais juste avant de servir.

Le vinaigre noir chinois (Chinkiang / 黑醋) est essentiel : complexe, malté et légèrement sucré, il donne le caractère signature de la sauce. Ne pas remplacer par du vinaigre de riz (trop doux) ni du vinaigre balsamique (trop différent).

traditionnel