

Sauce vierge locale



Recette de Julie Aubé et photo de Rachel Ouellette

Portions: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients

½ tasse (125 ml) de tomates épépinées et coupées en brunoise

½ tasse (125 ml) de concombres épépinés et coupés en brunoise

¼ tasse (60 ml) d'échalote française hachée

2 oignons verts émincés

¼ tasse (60 ml) de basilic frais haché (mesuré légèrement tassé)

¼ tasse (60 ml) d'aneth frais haché (mesuré légèrement tassé)

¼ tasse (60 ml) d'huile de caméline

¼ tasse (60 ml) de verjus

2 c. à soupe (30 ml) de baies de sureau immatures ou boutons de marguerites marinés

1 c. à thé (5 ml) d'algues en flocons au choix

Piment fort au goût

Sel au goût (2 bonnes pincées au moins!)

Préparation

1. Bien mélanger tous les ingrédients dans un bol.
2. Goûter et rectifier l'assaisonnement au besoin.
3. Servir sur un poisson blanc local poêlé ou grillé.

Quelques petites variantes:

- Cette sauce vierge est une base qui peut être adaptée facilement aux ingrédients que vous avez sous la main. Vous pourriez y ajouter d'autres herbes du jardin (ex.: persil, ciboulette...), remplacer l'huile de caméline par l'huile de tournesol, ou carrément lui donner une autre personnalité en troquant la tomate pour du fenouil! Amusez-vous!

Lien vers la recette: <https://cariboumag.com/2021/07/sauce-vierge-locale/>