



Hot ! Du piment fort et de la harissa... Une sauce qui vous fera voyager en pays chaud !



Pour rendre ta moitié in love

Saumon à la sauce kipik'hot et noix de cajou

Pour 2. Mélangez 20ml de sauce Thai sweet chili aigre douce, 20ml de sauce kipik'hot, 1 cuil. à soupe de citron vert, 1 cuil. à soupe de miel, sel, poivre, 1 gousse d'ail émincée. Déposez les filets de saumon dans un plat à four et recouvrez avec les 2/3 de la sauce. Laissez mariner 1h minimum au réfrigérateur. Enfourez le saumon au four et faites-le cuire entre 15 et 20min à 150° C. Faites chauffer le reste de la marinade dans une casserole jusqu'à ce que la consistance soit légèrement épaisse.

Servez le saumon en nappant de sauce et en ajoutant quelques noix de cajou hâchées et de la coriandre fraîche. *Servir avec du riz thai.*



Pour le plaisir des enfants

Pizza au poisson

Étalez 1 pâte à pizza et disposez-la sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Badigeonnez-la avec 5 cuil. à soupe de purée de tomate, ajoutez une pointe de sauce kipik'hot, répartissez l'oignon pelé et coupé en rondelles, 200g de filet de truite précuit et émiétté et 50g de parmesan râpé. Faire cuire 15min à 200° C.

Vous pouvez ajouter du gruyère rapé pour plus de fondant



Pour épater ta belle mère

Bonbons en feuille de brick

Pour 4. Coupez en morceaux 2 pommes épluchées et faites les cuire avec un boudin noir (sans la peau), jusqu'à l'obtention d'une compotée. Ajoutez 1 ou 2 cuil. de sauce kipik'hot, suivant votre goût, et mélangez. Répartir la préparation sur 8 feuilles de brick, roulez-les et faites des bonbons en faisant une torsade sur les extrémités sans garniture. Badigeonnez de jaune d'oeuf et mettez 10min au four à 180° C.

Servir avec une salade verte pour l'entrée.



Pour l'apéro entre potes

Cake estival épicé

Lavez une belle courgette, coupez-la en petits dés. Faites les cuire avec un filet d'huile d'olive et du sel dans une poêle 10min et laissez refroidir. Coupez 6 tomates séchées et une boule de mozzarella en dés.

Dans un saladier : mélangez 3 œufs, 160g de farine, 1/2 sachet de levure, du poivre, 5cl d'huile d'olive, 15cl de lait et 2 cuil. à soupe de kipik'hot. Ajoutez 50g de parmesan râpé, mozzarella, tomates séchées et courgette, bien mélanger. Versez dans un moule à cake et enfournez environ 40 minutes à 180° C.

Mangez tiède ou froid.

Tous les goûts du Sud-Ouest ! Fabrication 100% Française - zéro additif

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

