



De la menthe, du citron vert et du rhum... Comme dans ton verre, mais dans ton assiette ! Excellent avec les crudités, viandes et poissons blancs et fumés, parfaite avec les crevettes et la truite fumée !



Pour l'apéro entre potes

Sauce dips concombre, féta et mojito.

Pour 4, pelez 2 concombres et ôtez la partie centrale et coupez en dés. Mettez le dans un bol à mixeur avec 200g de féta, un pot de sauce mojito. Mixez jusqu'à que la préparation soit lisse et servez avec des crudités.

Vous pouvez ajouter une gousse d'ail dans la sauce pour plus de peps.



Pour rendre ta moitié in love

Carpaccio de sardines

Pour deux, prenez deux sardines fraîches et levez les filets. Arrosez-les d'un jus de citron et mettez au frais. Pelez et épépinez 1/4 de poivron rouge et de poivron jaune puis coupez-les en tout petits dés. Emincez un quart d'oignon rouge. Lavez et essorez 1 poignée de roquette.

Pour servir, mettre les sardines dans les assiettes, ajouter une cuillère de sauce mojito par dessus, parsemez de dés de poivrons, d'oignons, de roquette, d'olives noires et de croûtons. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, saupoudrez de sel et de poivre.

Vous pouvez ajouter des tranches de gorgonzola.



Pour épater ta belle mère

Oeufs farcis au guacamole

Pour 8 oeufs. Faites les oeufs durs, coupez-les en deux et mettez les jaunes dans un bol. Faites un guacamole en écrasant 1 avocat bien mûr, ajoutez 3 cuil. à soupe de sauce mojito, 1 cuil. à soupe de citron vert, sel et poivre. Ajoutez les jaunes d'oeufs pour obtenir une pâte. Farcir les blancs d'oeufs de cette préparation.

Vous pouvez ajouter une petite échalote ciselée dans le guacamole et décorer avec des petits dés de tomate.



Pour le plaisir des enfants

Poisson blanc en papillote

Pour 4. Faites précuire à l'eau 4 pommes de terre moyennes pendant 10min et coupez-les en rondelles. Coupez 2 tomates, 1 carotte, 4 champignons de Paris en fines rondelles. Disposez les filets de poisson au centre du papier sulfurisé, ajoutez les rondelles en parts égales dans chaque papillote. Ajouter du sel, du poivre et un filet d'huile d'olive. Fermez les papillotes et enfournez au four 20min à 180° C. Servir chaud ou froid avec du riz et la sauce mojito.

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

+ D'INFOS SUR WWW.LESSAUCESMORIN.COM

