

Sauce Tahiné



- 100 g de tahin bio complet Artisans du Monde
- 80 ml d'eau
- 20 ml de jus de citron
- 1 petite gousse d'ail
- 1 pincée de sel

Peler, dégermer et écraser la gousse d'ail.

Dans un bol, ajouter à l'ail écrasé, le tahin, l'eau, le jus de citron et une pincée de sel.

Battre le mélange au fouet pour obtenir une sauce onctueuse.

C'est prêt !

Cette sauce peut accompagner les sandwichs, les légumes grillés (aubergines, patates douces). Elle se marie aussi avec les crudités et les viandes au barbecue.