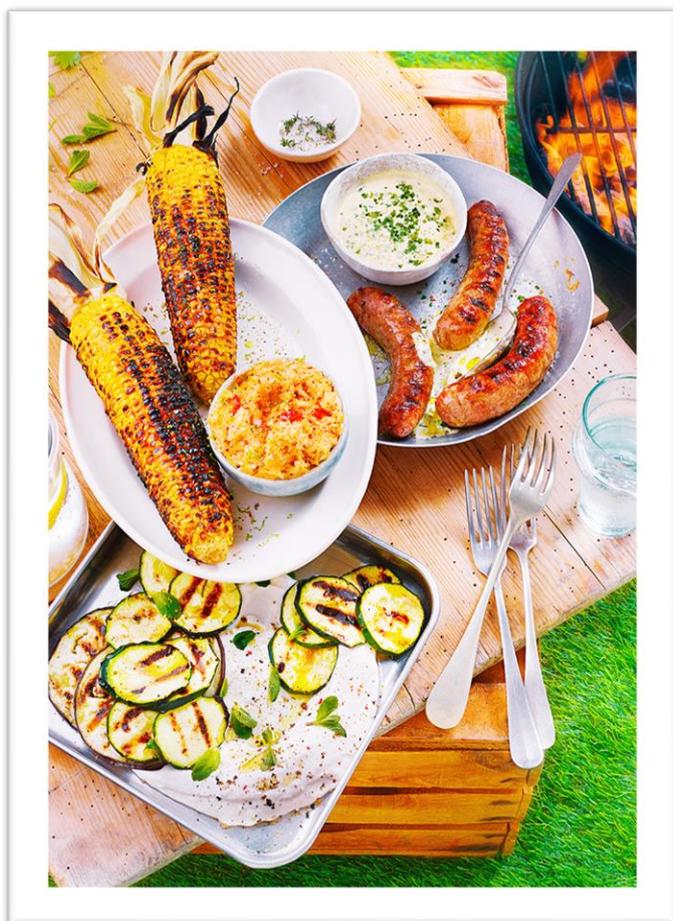


# TRIO DE SAUCES A DIPPER

Pour 10 personnes  
Préparation : 20 minutes



## Ingrédients

### Sauce à l'orientale

1 petite gousse d'ail dégermée  
1 citron (jus)  
100 g de fromage blanc  
2 c. à soupe de tahini  
2 c. à soupe d'eau  
Sel  
Quelques petites feuilles de menthe

### Beurre pimenté

125 g de beurre à température ambiante très mou  
1 c. à soupe de pâte de miso blanc  
1 c. à café de zeste de citron combawa ou de citron vert  
1 petite c. à café de flocons de piments

### Sauce ranch

1 gousse d'ail  
150 ml de lait fermenté  
150 g de mayonnaise  
1 c.. à soupe de jus de citron  
3 c. à soupe de ciboulette hachée  
½ c. à café de paprika  
Sel, poivre

Pour la sauce à l'orientale, hachez finement l'ail et mélangez avec le reste des ingrédients, parsemez de feuilles de menthe. Servez avec des légumes grillés

Pour le beurre pimenté, mettez tous les ingrédients dans le bol d'un robot et mixez finement. Servez avec des épis de maïs grillés entiers ou avec un poisson grillé.

Pour la sauce ranch, hachez finement l'ail et mélangez avec le reste des ingrédients. Servez avec des légumes, des saucisses grillées ou des brochettes.

**Astuce** : ces trois préparations se conservent quelques jours au réfrigérateur.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel