**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 : Annelyse Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel