DENNER

# Quatre dips étonnants pour la viande et les légumes



**Le temps des dips! Cette semaine, nous vous présentons quatre délicieuses sauces pour l'apéro, le repas de fête et tous les autres plats qui exigent du pep.**

Je trouve les dips grandioses, car ils sont vite faits, facile à préparer et tellement polyvalents! On peut les tartiner sur du pain grillé et les servir à l'apéro, les dresser avec la fondue chinoise ou autres plats de viande ou tout simplement y plonger des sticks de légumes crus, délicieux... Ou encore les déguster comme en-cas ou hors-d'œuvre.

Nul besoin de toujours servir des sauces à cocktail ou autres. Voici donc quelques dips plus créatifs comme la romarinnaise ou la mousse de courge, qui font également bonne figure aux repas de fête.

### Ingrédients

- 1 piment rouge égrené et finement émincé
- 2 gousses d'ail pelées
- 2 cs de séré
- 2 cs de mayonnaise
- 1 cs de jus de citron
- ½ cc de sauce Worcestershire
- 1 poignée de graines de grenade
- Sel, poivre

### Préparation

1. Mettez tous les ingrédients dans une jatte et réduisez-les en purée.
2. Assaisonnez à volonté.

### Ingrédients

- 2 cs de séré

- 2 cs de mayonnaise
- 2 brins de romarin, hachés
- ½ citron vert, jus et zestes râpés
- 10 g de beurre
- Sel

**Préparation**

1. Réchauffez à petit feu le beurre et le romarin dans une poêle.
2. Déglacez avec le jus de citron vert.
3. Versez le jus dans une jatte à travers une passoire.
4. Mélangez le jus avec le séré, la mayonnaise et les zestes de citron vert, puis salez à volonté.

**Ingrédients**

- 1 cs de moutarde de Dijon
- 1 cs de moutarde mi-forte
- 1 cs de miel de nectar
- 1 cs de séré
- 1 cl de calvados

**Préparation**

1. Mélangez tous les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une masse crémeuse.

**Ingrédients**

- Env. 200 g de courge, coupée en petits morceaux
- 1 morceau de gingembre, pelé et coupé en petits morceaux
- 2 cs de séré
- 1 cs de râpures de coco
- Sel

**Préparation**

1. Cuisez la courge dans de l'eau bouillante salée, puis égouttez-la.
2. Réduisez la courge cuite, le gingembre, le séré et les râpures de coco en purée.
3. Assaisonnez le tout.