

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.