

# Recettes de base sauces

## Sauce chien

### Ingrédients

- 3 pieds de cive ou ciboulette
- 3 branches de persil plat (de préférence)
- 1 oignon
- Le jus d'un citron vert
- 15 cl d'eau
- 3 cuillères à soupe d'huile
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 1 cuillère à café de 4 épices en poudre (facultatif)
- 1 cuillère à café de bouquet garni (facultatif)
- Sel
- 2 piments végétariens (on peut ajouter 2 piments oiseau pour la force).

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Presser le citron vert dans un récipient.

Déposer les épices finement hachées (cive, persil, oignon, ail, piment végétarien) sur le jus de citron.

Ajouter les 3 cuillères à soupe d'huile.

Saler.

Ajouter le bouquet garni (facultatif).

Ajouter le 4 épices (facultatif).

Chauffer les 15 cl d'eau.

Verser l'eau frémissante sur la préparation.

Mélanger.

C'est prêt.