Sauce Reuben

écrit par Pariseyn | 8 mars 2016 **▼**

La sauce Reuben, également appelée « Thousand Islands Dessing », en plus d'être utilisée pour le fameux <u>sandwich Reuben</u>, accompagnera parfaitement des crevettes, des gambas ou autres légumes crus à l'apéritif. On la trouve également sous le nom de « Russian Dressing », pourtant totalement inconnue dans la cuisine russe. Ici, on dirait simplement que c'est une variante à notre sauce cocktail. Addictive, mais pas légère sauf à utiliser du fromage blanc allégé à la place de la mayonnaise.

Ingrédients, pour environ 300 g de sauce :

110 g de mayonnaise (125 ml ou 8 cuillères à soupe)

80 g de ketchup (60 ml ou 4 cuillères à soupe)

30 g de sweet pickles relish ou de cornichon aigre-doux haché (20 ml ou 4 cuillères à café)

15 g de sauce Worcestershire (20 ml ou 4 cuillères à café)

40 g d'échalote hachées (2 belles échalotes, 60 ml ou 4 cuillères à soupe une fois hachée)

25 g de céleri (une belle branche, 60 ml ou 3 cuillères à soupe une fois haché)

7 à 10 g de feuilles de persil

30 ml de sauce piquante genre Tabasco® (facultatif — 2 cuillères à café)

Sel et poivre du moulin

A l'aide d'un petit hachoir manuel, hacher ensembles

l'échalote, le persil, les rondelles de cornichon aigre-doux et la branche de céleri coupée en tronçons.

Mélanger tous les ingrédients dans un cul de poule. La sauce Worcestershire étant déjà un peu piquante, je n'ai pas ajouté de sauce piquante.

×

Saler et poivrer.

Goûter et rectifier l'assaisonnement.

×

Énergie : environ 166 kCal/100 g en utilisant une mayonnaise allégée du commerce (301 kCal/100 g)