

Sauce Reuben

écrit par Pariseyn | 8 mars 2016



La sauce Reuben, également appelée « Thousand Islands Dressing », en plus d'être utilisée pour le fameux [sandwich Reuben](#), 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)

70 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)

35 g de céleri haché (une belle branche, 60 ml ou 4 cuillères à soupe une fois haché)

7 à 10 g de persil haché

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

Sel et poivre du moulin

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)