

Sauce tarator

écrit par Pariseyn | 31 mai 2017



Cette sauce à base de graines de sésame accompagnera très bien les falafels, mais aussi les viandes ou les poissons grillés.

Ingrédients, pour environ 250 ml :

5 cuillères à soupe de tahini (ou tahina, ou purée de sésame)

2 petites gousses d'ail écrasées

Le jus d'un citron et demi

10 cl d'eau chaude

sel et poivre

Du persil plat haché (facultatif)

Tout d'abord, bien mélanger à l'aide d'une petite cuillère la sauce tahini pour délayer le dépôt épais qui s'est formé au fond au cours du stockage.

Mettre tous les ingrédients sauf l'eau dans un récipient et mélanger.

Verser un peu d'eau, et ajuster la consistance jusqu'à obtenir une sauce nappante comme sur la photo d'en-tête.

