



RECETTE

Sauce apéritive x Chaï Masala



5 minutes



20 minutes



6-8 personnes

Ingrédients

- 40 cl de lait coco
- 1 pincée de sel
- 2 à 3 c-à-c de thé Chaï Masala
- Quelques crudités découpées en morceaux ou en bâtonnets : carottes, champignons, choux-fleurs, radis, concombres

Préparation

1. Verser le lait de coco et le thé dans la casserole.
2. Faire chauffer à feu très doux pendant 20 minutes.
3. Filtrer.
4. Laisser refroidir et servir avec des crudités.

Le petit plus : cette sauce peut également accompagner volaille, poisson, viande grillées, pâtes, riz, légumes à la vapeur

Variante : pour une sauce plus onctueuse, remplacer le lait de coco par du fromage blanc (sans cuisson) et verser le thé préalablement mixé. Saler. Mélanger et c'est prêt !

