

Sauce Shashime à la Tahitienne



1 – les ingrédients :

(Par groupe de 2 personnes)

- Une cuillère à soupe de moutarde
- Une cuillère à soupe de sauce huitre
- Une demi cuillère à soupe de Soy sauce
- une demi gousse d'ail hachée menue
- Une cuillère à soupe d'huile d'olive
- Une cuillère à café de sucre
- Sel poivre
- Une cuillère à soupe d'eau

2 – La préparation :

- Mélanger la sauce huitre, la moutarde, la sauce soja,
- émincé l'ail finement puis l'incorporer avec le sucre, du sel et du poivre.
- Mélanger, puis faire monter la sauce en ajoutant une à deux cuillère à soupe d'huile végétale (tounesol, arachide ...)
- aléger le tout avec un peu d'eau pour rendre plus fluide. (une à deux cuillère à soupe)
- Servir.