

5 sauces spéciales terrines - Femme actuelle n° 1600 du 25 mai 2015



Sauce ravigote

Préparez 15 cl de vinaigrette classique et ajoutez 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne, 1 œuf dur finement écrasé, 4 cornichons hachés et 1 petit bouquet de cerfeuil ciselé.

A servir avec les terrines en gelées de lapin, de bœuf, de jambon ou de légumes.

Sauce onctueuse au citron vert

Faites une mayonnaise avec 1 jaune d'œuf, 1/2 cuillère à café de wasabi, du sel et 15 cl d'huile de colza. Incorporez le jus et le zeste râpé d'un citron vert, puis 1 blanc d'œuf monté en neige.

A servir avec les terrines de la mer ou exotiques.

Coulis de tomates crues

Pelez et épépinez 400 g de tomates. Mixez-les grossièrement et ajoutez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, 1 petite gousse d'ail pressée ou 2 oignons nouveaux hachés, 1 petit bouquet de basilic ciselé, un trait de Tabasco, du sel et du poivre.

A servir avec les terrines de légumes ou de volaille.

Sauce légère à la ciboulette

Mélangez 1 pot de yaourt brassé et 1 pot de yaourt à la grecque avec le jus d'1/2 citron, 1 petit bouquet de ciboulette ciselée, du sel et du poivre.

A servir très frais avec les terrines de légumes, de poisson ou de viande blanche.

Sauce à l'orange

Dans une petite casserole, faites bouillir le jus de 4 oranges et le zeste haché de 2 fruits seulement avec 40 g de cassonade et 3 cl de rhum, pendant 10 min. Ajoutez 1 cuillère à café de Maïzena délayée dans 1 cuillère à soupe d'eau et faites épaissir sans cesser de mélanger pendant 3 min. Laissez refroidir.

A servir avec les terrines de fruits rouges, les terrines glacées et celles au chocolat.

On apprend : **le wasabi**

On utilise la racine, une sorte de raifort japonais, vert, au goût extrêmement fort, moins fort cependant que celui du raifort occidental, mais bien plus piquant.

On trouve le wasabi sous forme de pâte prête à l'emploi, conditionnée en tube, ou bien sous forme de poudre à mélanger à de l'eau pour obtenir une pâte, conditionnée en boîte ou en sachet, dans les épiceries chinoises, coréennes ou japonaises. Ces conditionnements sont souvent traduits par erreur en raifort, mais le raifort est beaucoup plus doux que le wasabi, et ne peut donc être confondu. Le meilleur wasabi se trouve plus classiquement en racine fraîche, que l'on râpe.

On le trouve : au rayon des produits exotiques, produits japonais dans les grandes surfaces.