

Beurre d'ail au gingembre

Sauce pour le poisson

Inspiré de [Fruits de mer & Poissons vite prêts](#), page 176.

Ingédients

- 40 g beurre ¹⁾
- 2 cc de sauce joja
- 1 petite gousse d'ail écrasée
- 2 cm de gingembre râpé
- 1 pincée de sucre roux
- un tout petit peu de zeste de citron
- 2 cc de jus de citron

Préparation

Tout mettre dans une petite casserole et faire fondre le beurre.

Le beurre ne doit pas cuire, seulement fondre.

[sauce, poisson](#)

¹⁾

ou 50/50 beurre/ghâ

From:

<https://yacs.alternatique.ch/> - YACS



Permanent link:

https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:beurre_d_ail_au_gingembre

Last update: **2012/09/29 17:52**