

# Beurre d'ail au gingembre

Sauce pour le poisson

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

## Ingrédients

- 40 g beurre <sup>1)</sup>
- 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](#)

<sup>1)</sup>

ou 50/50 beurre/ghî

From:

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

Permanent link:

[https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:beurre\\_d\\_ail\\_au\\_gingembre](https://yacs.alternatique.ch/doku.php?id=recettes:beurre_d_ail_au_gingembre)

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

