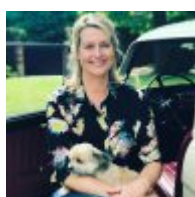


SAUCES POUR PLATEAU DE FRUITS DE MER



Par

Luana Belmondo

Dans

**Ep 3 - Luana cuisine Noël
entre amis**

INGRÉDIENTS :


- POUR LA VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE ET CIBOULETTE
- 1 échalote ciselée
- 1 bouquet de ciboulette ciselé
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 5 cl de vinaigre de cidre
- Poivre du moulin
- POUR LA SAUCE TARTARE
- 2 jaunes d'œufs
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à café de moutarde fine
- 15 cl d'huile de tournesol
- 10 cl d'huile d'olive
- 3 x 3 cornichons hachés
- 3 c. à soupe de câpres hachées
- 1 c. à soupe de persil haché
- GREMOLATA
- Le zeste râpé d'un citron non traité
- 1 petite gousse d'ail hachée finement
- 1 petit bouquet de persil plat ciselé
- POUR LE BEURRE AROMATISÉ AUX HERBES ET PIMENT D'ESPELETTE
- 250 g de beurre frais demi-sel (à température ambiante)
- 1 c. à soupe de ciboulette ciselée
- 1 c. à soupe de cerfeuil ciselé
- 1 c. à café de thym frais
- 1 c. à café d'échalote ciselée
- 1 c. à café de piment d'Espelette

RECETTE :

- **Préparez la sauce vinaigrette à l'échalote et ciboulette**

Mélangez tous les ingrédients dans un bol, puis répartissez la préparation dans plusieurs

PRÉPARATION :

 30 minutes

 Facile

petits ramequins.

- **Préparez la sauce tartare**

Réalisez une mayonnaise avec les jaunes d'œufs, la moutarde et les huiles, puis incorporez le jus de citron, les cornichons, les câpres et le persil. Répartissez la préparation dans plusieurs petits ramequins.

- **Préparez la sauce gremolata**

Mélangez tous les ingrédients et répartissez la préparation dans plusieurs petits ramequins.

- **Préparez le beurre aromatisé aux herbes et piment d'Espelette**

1. Incorporez tous les ingrédients au beurre mou. Une fois la préparation bien homogène, façonnez le beurre en boudin et réservez-le, filmé, dans le réfrigérateur.
2. Divisez-le en 3 ou en 6 portions et disposez-les sur la table sur de petites soucoupes.