Sauces pour fruits de mer

Pour accompagner un plateau de fruits de mer, optez pour l’une ou l’autre de ces sauces... ou les deux! La sauce cocktail traditionnelle est imbattable pour ceux qui aiment agrémenter leurs crustacés de raifort; si vous cherchez quelque chose de plus doux, choisissez la sauce crémeuse Marie Rose.

Préparation
5 minutes
Temps de cuisson
0 mins

Sauce cocktail

Ingredients

- 1 ½ tasse de ketchup

- ¼ tasse de raifort égoutté
- 1 c. à soupe de brandy
- 1 goutte de sauce Lea & Perrins
- 1 goutte de sauce Tabasco
- Jus d’un demi-citron

Instructions

Étape 1
Combiner les ingrédients et bien mélanger.

Étape 2
Rectifier l’assaisonnement. Réserver au réfrigérateur pour le service.

Sauce Marie Rose

Ingredients

- 1 ¾ tasse de mayonnaise
- 2 c. à soupe de brandy
- 10 c. à soupe de ketchup
- 1 goutte de sauce Lea & Perrins
- 1 goutte de sauce Tabasco

Instructions

Étape 1
Combiner les ingrédients et bien mélanger.

Étape 2
Rectifier l’assaisonnement. Réserver au réfrigérateur pour le service.