

## Sauce créole

Mise en place et préparation: env. 20 min  
Macération: env. 1 heure  
pour env. 5 dl  
pour 6 personnes

---

**3 c. à soupe de jus de limette**

**4 c. à soupe d'eau**

**5 c. à soupe de concentré de tomate**

---

**150 g de céleri-branche, finement haché**

**2 gros piments/peperoncini verts, épépinés, finement hachés**

**2 olives vertes dénoyautées, finement hachées**

**1 oignon, finement haché**

**1 gousse d'ail, pressée**

**¾ de c. à café de sel**

**1.** Dans un bol, bien mélanger le jus de limette, l'eau et le concentré de tomate. **2.** Incorporer le céleri-branche et tous les ingrédients, y compris l'ail, saler la sauce. Laisser macérer env. 1 heure à couvert au réfrigérateur.

**Servir avec:** grillades, poissons et légumes.

**Peut se préparer à l'avance:** préparer la sauce sans oignon ni ail env. 3 jours avant. Garder au réfrigérateur dans un bocal bien fermé.

**Par dl:** lipides 0g, protéines 1g, glucides 4g, 109 kJ (26 kcal)



### L'accord du vin

Pour donner du pep au cocktail à l'ananas, mixez-le avec du **champagne**. Le poisson mariné sera sublime avec un **chardonnay / chenin blanc** d'Afrique du Sud ou un **pouilly fuisé** de Bourgogne. Ces vins blancs seront aussi parfaits sur les brochettes de viande avec la salade de riz. Dans les rouges, nous suggérons un **pinot noir** légèrement rafraîchi. Et pour clore ce repas dans l'harmonie, une **amigne blanche du Valais**, servie bien frais avec le pouding de patates douces.

### Température de service:

Champagne / Amigne: 8°C

Chardonnay / Chenin blanc

et Pouilly Fuisé: 10°C

Pinot noir, rafraîchi: 12°C

---

Heidi et Ernst Meier-Unkel