DES SALSAS POUR FAIRE DANSER LES PAPILLES

SALSA CITRONNELLE ET PIMENT

Parfaite pour les poissons grillés ou les brochettes de viande blanche au barbecue

Pour 6, préparation 20 minutes, réfrigération 1 heure

2 tiges de citronnelle sans les feuilles, 2 grosses cuillères à soupe de basilic, plus 6 autres pour garnir, 1 c à café de gingembre frais râpé, Un piment rouge entier épépiné et coupé fin (utiliser des gants), 1 c à soupe de miel ou de sucre, 3 c à soupe de sauce soja, 2 c à café de nuoc man, 6 c à soupe de jus de citron vert

Ecraser les bulbes de citronnelle, puis couper très fin. Mélanger tous les ingrédients, et bien remuer. Couvrir et mettre au frai une heure. Au moment de servir ajouter les feuilles de basilic.

SALSA AVOCAT, PAPRIKA ET CITRON VERT

Pour accompagner les currys relevés et les volailles et poissons grillés

Pour 4/ 6, préparation 20 minutes, réfrigération 30 minutes

2 tomates bien mûres, 2 avocats, coupés en moitiés, dénoyautés et épluchés, le jus d'un citron vert, 4/ 5 branches de coriandre fraîche, 3/ 4 brins de persil plat, sel et poivre du moulin, 1/4 de c à café de paprika, 1 c à soupe d'huile d'olive

Eplucher et épépiner les tomates, les couper en petits morceaux. Mettre de côté. Couper la chair des avocats en petits morceaux. Mettre dans un saladier et ajouter le jus de citron. Ajouter les herbes, sel et poivre, puis paprika. Incorporer les tomates dans le mélange. Réfrigerer jusqu'à l'heure du repas; arroser d'huile d'olive et verifier l'assaisonnement avant de servir.

SALSA TOMATE, CRESSON, ANETH ET CÂPRES

Fabuleuse avec du poisson blanc grillé ou des crevettes

pour 4 à 6 personnes, préparation 15 minutes, réfrigération 30 minutes

2 c à soupe de feuilles d'aneth hachées, 50 g de feuilles de cresson hachées, 9 petites tomates

coupées en moitié, 1 c à soupe de câpres égouttées, jus et zeste râpé fin d'1/2 citron, sel et poivre du moulin, 3 c à soupe d'huile d'olive.

Mettre l'aneth et le cresson dans un saladier. Ecraser doucement les tomates pour expulser les graines, puis bien détailler en petits morceaux. Inclure dans le saladier. Ajouter les câpres, le jus et le zeste de citron. Réfrigérer au moins 30 minutes.

Remuer, assaisonner, ajouter l'huile. Bien remuer avant de servir.