



Vinaigrette sucrée style thaï

[ACCOMPAGNEMENTS](#) – [RECETTES](#) – [SAUCES ET CONDIMENTS](#)



NOMBRE DE PORTION : 300 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 10 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 4 c. table de beurre d'arachides
- 1 tasse de sauce chili sucrée du commerce
- 1/2 tasse de vinaigre de riz
- 1/2 tasse de lait de coco
- 4 c. table de cassonade
- 1 c. table de gingembre frais, râpé
- 2 c. table de sauce soya
- Jus de deux limes
- 2 grosses gousses d'ail, hachées finement

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients dans une petite casserole et chauffer à feu moyen vif en fouettant régulièrement pendant 5 minutes.
2. Retirer du feu et laisser refroidir.
3. Servir avec un poisson, un vaolaille ou une salade de votre choix.