

# Sauce Créole |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Sauce légèrement relevée originaire des Antilles

## **L'astuce du chef**

Vous pouvez jouer sur les garnitures qui composent cette recette.

## **Ingrédients**

### Sauce Créole

- 100 Gr Oignon
- 2 Gousse(s) Ail haché
- 50 Gr Piment jalapeno
- 0.50 Unité(s) Citron
- 0.50 Unité(s) Lime

## **Préparation**

- Temps de préparation **20 mins**

### Mise en place

Épluchez les oignons, les couper grossièrement.

Coupez le piment en deux ou trois morceaux.

Zestez la lime et le citron récupérer les jus.

Hachez l'ail grossièrement.

### Réalisation

Versez tous les ingrédients dans un blender.

Lancez le blender, assurez-vous de garder de la texture dans la sauce, on ne cherche surtout pas à la liquéfier.

**Bon appétit!**