

Sauce à la cacahuète

Comme je vous le disais il y a quelques jours avec la [sauce au sésame](#), il est rare que je trouve le **bon mélange** lors de la première préparation et celle-ci m'a donné beaucoup de mal. Il faut dire que je suis d'abord partie d'une recette trouvée sur internet et j'ai obtenu un liquide infâme.

L'avant dernière était presque au point mais il lui manqué un peu de tonus et avec la **cacahuète**, je voulais trouver le bon mariage pour obtenir une sauce à la fois **onctueuse**, très légèrement **aigre-douce** et subtile.



J'ai donc préféré suivre mon instinct et faire mes propres mélanges. Cette sauce n'est pas la sauce satay, que je vous proposerai très bientôt mais bien une sauce pour accompagner vos **recettes asiatiques**. Elle se marie mieux avec la volaille (poulet ou canard) et le porc.

2 cs de beurre de cacahuètes
4 cs de bouillon de volaille chaud
1 cs de sauce hoisin
1 cs de vinaigre de riz
1 cc de nuoc mam

Dans un bol, mélangez le **beurre de cacahuètes** et la **sauce hoisin**. J'utilise un beurre de cacahuètes avec des cacahuètes entières. Cela permet à la dégustation d'avoir un peu de croquant.

Versez le **vinaigre de riz** puis le **nuoc mam**, attention c'est une cuillère à café et pas une cuillère à soupe comme pour les autres ingrédients.

Ajoutez le **bouillon de volaille**. Le mélange est plus facile si le bouillon est chaud et je vous conseille de l'ajouter cuillère par cuillère. Si au départ votre beurre de cacahuètes est plus fluide, vous n'aurez peut être pas besoin d'utiliser tout le bouillon.

Encore une fois, commencez par la préparer avec ces proportions puis ensuite après dégustation, ajoutez votre grain de sel.