



SAUCE "KIMONTONEZ" LVC

Vous pouvez bien sûr utiliser les fiches "[MOUTARDE \(s\) LVC](#)", voir la "[moutarde en grains de LVC](#)" et bien sûr [la moutarde de LVC pour les "sans sel"](#) en l'état, directement bien sûr .

Mais vous pouvez aussi fabriquer un bocal de bonne sauce moins "forte", qui prendra place votre "plateau à sauces" pour le grand plaisir de vos commensaux

INGRÉDIENTS:

la moutarde mode LVC de votre choix [voir notes techniques](#)

[fraîchet LVC](#) (note 1)

ail et échalote (note 3)

[Poudre de Perlimpimpin](#)

crème fleurette (note 2)

poireau (vert) (note 4)

[Piquant de LVC](#) et/ou [potion du diable](#)

MÉTHODE:

Hachez plus ou moins finement votre mélange (1/2 aulx, 1/2 échalottes)(note 3) + votre vert de poireaux : voir (note 4). [voir note technique](#) . Vous hacherez plus ou moins fin selon le "grain" de la sauce désirée sur la langue

Mixez dans une petite jatte le fraîche LVC (note 1) la crème fleurette (pas trop, ATTENTION vous feriez du beurre!) mais vous pouvez la "monter" en "Chantilly".(note 2) : ce sera la base de votre future sauce . Tenez au frais

Ajoutez votre "purée d'aromates" à votre mélange crémeux . Bien mélanger au fouet en soulevant pour ne ps "casser" la mousse.

Assaisonnez de poudre de Perlimpimpin, de [Piquant de LVC](#) et/ou de [potion du diable](#) **doucement** !

Vérifiez l'assaisonnement : c'est fort , ça "monte-au-nez" mais il faut quand même pas exagérer !

ATTENTION GOÛTEZ

On peut toujours en ajouter, jamais en enlever

Mettez dans votre pot et couvrez d'un film plastique avant de vissez le couvercle (pour éviter l'oxydation du couvercle métallique) . Stocker votre sauce au frigo jusqu'au service

Utilisation : Prélever la sauce utilisée avec une cuillère absolument propre et dès la fin de l'utilisation, remettez bien fermé dans le frigo. Vous aurez une utilisation optima pendant une bonne semaine minimum

NB : **Pas de conserve pour les "ZOKAZOU"**. sauf de préparer des tous petits pots que vous stockez dans le congélateur . Sortez-en un moment à l'avance . Secouez vivement la sauce avant le service pour la rendre homogène

NOTES TECHNIQUES:

Selon que vous choisirez une moutarde très lisse ou bien une "à grains", pour le reste de vos ingrédients ils seront "assortis" :

des aromates mixés fins pour de la moutarde fine

des aromates pas "en purée", qu'on retrouve sur la langue pour une version "rustique" avec la moutarde en grains

T.S.V.P -->>

(note 1) Voir les fiches LVC pour la fabrication du fraîcheur . Peut être remplacé par du fromage frais de qualité (même avec du 0% de M.G) sans problème pour les "sans gras"

(note 2) la crème fleurette donnera du moelleux mais avec du fraîcheur très frais les "sans gras" pourront s'en passer . Vous pouvez monter en Chantilly la crème fleurette (surtout pour une sauce fine, elle sera ainsi plus légère) . Cette version NE SE CONSERVERA PAS

(note 3) Choisissez ici moitié-moitié des aulx et des échalotes les plus "marqués" possible. Si vous en trouvez, choisissez de la petite échalote grise (bien "moche" mais tellement meilleure!) . Pour les oignons les plus piquants seront les meilleurs !

(note 4) Le "vert" des poireaux est beaucoup plus fort que le blanc mais il parfamera plus votre sauce. Attention à surtout bien le laver pour ne pas avoir de sable

VOUS POURREZ AUSSI UTILISER CETTE SAUCE EN VERSION CHAUDE

ATTENTION réchauffez au bain-Marie (ou au FAO quelques secondes)
Elle contient de la crème donc elle ne doit pas bouillir: elle tournerait!

Foisonnez-la bien avant de la servir pour lui rendre son moelleux

Ne pas la conserver si elle a servi en version chaude – donc – pas de conserves pour les "ZOKAZOU"!

NOTES DIÉTÉTIQUES

Pour les "sans sel" y en a pas : on en n'a pas mis, ni dans les moutardes de base donc ni dans la sauce !

Pour les "sans gluten" pensez à n'utiliser que des épices vérifiées pour n'avoir aucun problème

Pour les "sans sucre": il y a des traces de sucre dans les divers éléments mais très peu finalement . Et puis vous ne mangerez pas le pot !

Pour les "sans gras" avec du fraîcheur et du yaourt maison "sans gras", ça marche parfaitement **en oubliant la crème fleurette.**

Et puis vous connaissez ma formule :

ON FÉ CA KOI KON PEU AVÉ CA KOI KON A