

# À table!

## On a goûté

### Ces sauces vont tout changer!

Elles vont faire faire un double salto à nos papilles.

#### Booster frites et pommes de terre sautées

**Barbecue Sweet Sauce & Marinade, Heinz**

C'est l'alternative originale au traditionnel ketchup. On peut l'utiliser, comme ce dernier, avec de la viande rouge ou blanche. Mais lorsqu'on y trempe les pommes de terre rôties ou sautées ou même les frites, son petit goût épicé et fumé fait carrément saliver !! Attention, addictif. 2,30 € EN GRANDES SURFACES.

#### Épicer les sandwiches

**Sauce Piment jaune et Moutarde, Melinda's**

Piment, oignon, moutarde, curcuma, épices... On en étale sur nos sandwiches au pain blanc et, hop, on est à New York. Top avec une tranche de mimolette et des rondelles de concombre, elle peut aussi remplacer la moutarde tradi, surtout avec de la viande blanche.

4,40 €, WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM.

#### Assaisonner les crudités

**Sauce Salade au Sésame, Kikkoman**

Elle s'utilise comme une vinaigrette. Le plus, c'est la sauce soja et surtout les graines de sésame moulues et grillées. Pour la salade, on la dilue dans une vinaigrette, car elle est épaisse. Seule, elle transforme carottes râpées, chou blanc ou concombre en plats exotiques. Attention en versant la sauce, car le goulot est large ! 4,50 €, EN GRANDES SURFACES.

#### Pimenter poulet, légumes et riz

**Sauce Satay, Bali Kitchen**

Cacahuètes, piments rouges et ail. Avec elle, plus la peine d'aller chez le traiteur asiatique. On peut la servir avec des petites brochettes de poulet. Bien aussi avec des légumes cuits ou du riz. Dans ce cas, il est préférable de la délayer avec un peu de lait de coco avant de la mélanger au plat, car elle est très épaisse. 4,45 €, WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM.



#### Révolutionner la viande rouge

**Sauce Steak, A.I.**

À base de tomate, raisins, purée d'orange et épices, elle a la cote chez les Anglo-Saxons. On y fait mariner la viande rouge quelques minutes avant de la cuire. Certains fans la mettent aussi sur la viande une fois cuite et dans les burgers. Son gros plus, c'est d'attendrir la viande et de lui donner un petit parfum d'épices inimitable. 8,60 €, WWW.LAGRANDEEPICERIE.COM.