

Sauce découverte pour les choux-fleurs.

Sauce découverte pour les choux-fleurs.

Délayez une cs de purée d'umébosis

Délayez une cs de purée d'umébosis « purée de prunes japonaises, vous trouvez cette purée au rayon diététique ou en magasin bio »ajoutez une à une 4 cs d'eau, Vous obtenez une sauce rose dans laquelle vous versez huit à 10 cs d'huile de colza en plusieurs fois.

Mélangez bien. Ajoutez une ou deux échalotes finement émincées. Ce mange sur les choux-fleurs tiède.