



Sauce au Nuoc Mâm

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Sauce au Nuoc Mâm

Quantité : pour 1 L de sauce - Cuisson : 5 minutes - Durée totale : 15 minutes

Ingrédients

- 8 gousses d'ail
 - 180 ml de vinaigre d'alcool coloré
 - 125 ml de Nuoc Mâm
 - 250 ml de sucre
 - 500 ml d'eau
 - 1 cuillère à café de purée de piment
 - 1/4 de carotte
-

Préparation

1. Éplucher les gousses d'ail.
 2. Les mixer avec le vinaigre, la purée de piment et le Nuoc Mâm.
 3. Râper la carotte.
 4. Faire chauffer l'eau dans une casserole avec le sucre jusqu'à ébullition puis éteindre le feu.
 5. Verser dans la casserole la préparation mixée et la carotte râpée.
 6. Mélanger et verser dans une bouteille en verre précédemment ébouillantée.
-

Remarques ou suggestions

- Conserver au réfrigérateur.

Publié par Lucullent le 19 octobre 2009. Dernière modification le 30 octobre 2012.