



Sauce au Nuoc Mâm

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

La sauce Nuoc-Mâm préparée est une sauce essentielle de la cuisine vietnamienne, qui accompagne quasiment tous les plats et assaisonne certaines salades. Aigre-douce, sa version originale est à base de citron vert ou de citron, de sucre et de sauce Nuoc-Mâm pure au goût très fort et très salé. La version proposée ici, à base de vinaigre d'alcool, est plus facile à conserver.

Quantité: 1 litre - Difficulté: Facile - Cuisson: 5 min - Durée: 15 min

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 sambal oelek
- 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.

Ingrédients originaux

- Nuoc-Mâm
- Sambal oelek