

# [Taratoor] Sauce au sésame et à l'ail



“ Une recette de base du Moyen Orient dévoilée il y a plus de 20 ans par Doly. ”

© Les Papilles Estomaquées... 2014

## Les Ingrédients :

(Pour ≈ 650 ml) :

- 3 gousses d'[ail](#)
- 125 ml de jus de [citron](#)
- 250 ml de sauce tahina (purée de sésame)
- 185 à 250 ml d'eau froide
- 1 c. à thé de sel

## Les Étapes :

Épluchez les gousses d'ail et hachez-les très finement. Mixez-les au tahina.

Battez ensemble, 125 ml d'eau, le jus de citron et le sel.

Ajoutez graduellement (*tout en battant*) au tahina à l'ail, le mélange de purée de sésame. Par la suite, ajoutez l'eau à coup d'une cuillère à soupe tout en battant jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse qui garde une forme bombée en cuillère. *Vous n'êtes pas obligé d'ajouter toute la quantité d'eau proposée dans la liste d'ingrédients.* Rectifiez l'assaisonnement.

## Et Que Dire De Plus ?

→ Servez telle quelle avec de la viande rouge (cuite au BBQ, en tranches, gigot, brochettes...), du poisson ou des légumes frits (choux-fleurs)...

→ [\[Baba Ghannooj\] Purée d'aubergine au sésame, ail et citron.](#)

## Et Que Dire De Plus ?

→ Assaisonnez d'une pincée de piment de Cayenne ou de paprika.