Nicolas Sale

Beurres et Sauces

Vinaigrette mangue-gingembre

10 min	10 min	0	0	188
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la vinaigrette

1. Peler le gingembre. Le réserver.
2. Verser le sorbet à la mangue dans le bol du mixeur. Couper grossièrement le gingembre en morceaux, l'ajouter puis mixer le tout.
3. Verser le vinaigre de Xérès et mixer.
4. Ajouter l'huile de tournesol puis mixer à nouveau.
5. Pour finir, ajouter une pointe de tabasco puis mixer. Débarrasser la vinaigrette dans un bol.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la vinaigrette mangue gingembre

- 3 dl **Sorbet**
- 15 g **Gingembre frais**
- 4 c. à soupe **Vinaigre de Xérès**
- 4 c. à soupe **Huile de tournesol**
- 2 goutte(s) **Tabasco**
- 1 **Sel**