



# SAUCE TAHINI

**PRÉPARATION : 5MIN**  
**PORTIONS : 1 PETIT POT(115GR)**

## PRÉPARATION

## INGRÉDIENTS

- 30gr Purée de Sésame Blanc (Tahin)
  - 50gr Yaourt de Soja nature
  - 10gr Jus de Citron
  - 20gr Eau
  - 1 cc Ail (frais ou semoule)
  - Sel, Poivre
  - Levure Diététique (facultatif)
- Dans un bol mélanger la purée de sésame et le jus de citron au fouet. Le mélange va légèrement blanchir et devenir très pâteux, c'est normal.
  - Ajouter l'eau et continuer de fouetter, le mélange va peu à peu s'assouplir, ajouter le yaourt de soja, l'ail, sel, poivre et si souhaité un peu de levure diététique.
  - Mélanger bien, on obtient une belle sauce crémeuse et onctueuse.
  - Un vrai régal pour vos salades, mais aussi vos falafels, patates douces ...



Conservation : 4j au frais max



Vegan

