Sauce tahini au citron et à l'ail

Une sauce onctueuse à la crème de sésame, parfaite sur les falafels, les légumes rôtis ou les brochettes. Elle se prépare en une minute.

6 personnes	5 min préparation	0 min cuisson	5 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 100 g de tahini
- 1 gousse d'ail
- 60 ml de jus de citron
- 100 ml d'eau froide
- 0,5 c. à café de sel
- 1 c. à soupe de persil

Préparation

1. Hacher l'ail et le persil dans le bol.
   5 sec / vitesse 7
2. Ajouter le tahini, le citron et le sel.
3. Fouetter en versant l'eau petit à petit par l'orifice du couvercle.
   30 sec / vitesse 4
4. Rectifier la consistance avec un peu d'eau pour obtenir une sauce nappante.

Le conseil de Tiha
La sauce épaissit d'abord puis se détend : c'est normal, continue d'ajouter l'eau lentement.

Conservation : 5 jours au réfrigérateur.