

Sauce à la carotte, à l'orange, au Massalé.

Le massalé, est un mélange d'épices réunionnaise. Il peut être fort, ou doux. Attention au fort ! C'est une affaire de goût.

L'ensemble est très parfumé, il ne faut en mettre qu'une pincée. Sinon les parfums ne se marieront pas.

I. Utilisations possibles :

Cette sauce convient comme accompagnement à tous types de viande, et compris le poisson. Elle présente un caractère doux.

II. Durée de préparation :

De 20 à 30 minutes (30 minutes ou plus, si on est consciencieux.)

III. Degré de facilité :

Très facile.

IV. Produits nécessaires : pour 4 personnes.

- Une dizaine de carottes.
- Un litre de jus d'orange.
- Du massalé.
- De la sauce de soja, byo-soyu.

V. Ustensiles nécessaires :

Une cuillère à soupe, un couteau fin, un grand couteau.

Une casserole diamètre 20.

Un cuit vapeur.

Un épluche légumes.

Un robot, pour râper des carottes.

Une planche à découper pour terminer.

VI. Préparation :

Épluchez toutes les carottes.

Réserver trois carottes, découper toutes les autres en rondelles.

Placer les rondelles de carottes dans le cuit vapeur.

Faire cuire dix minutes, puis réserver les rondelles.

Prendre les trois carottes qui restent, puis, grâce au robot, les râper.

Dans une casserole, mettre les carottes râpées, ainsi que le litre d'orange. Les carottes doivent être recouvertes. Au besoin rajouter de l'eau pour qu'il en soit ainsi.

Allumer le feu. Faire bouillir, puis baisser le feu et laisser réduire de moitié.

Rajouter une pointe de couteau de massalé.

Laisser toujours réduire. La sauce va devenir de plus en plus épaisse.

Arrêter la cuisson, lorsque celle-ci aura atteint la consistance désirée. Au besoin, si elle est trop épaisse, rajouter un peu d'eau.

Goûter, et assaisonner à convenance, avec de la sauce de soja.

Servir à part, les rondelles cuites à la vapeur.

Bon appétit !