

*Beurres et Sauces*

Vinaigrette mangue-gingembre

**10 min 10 min**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

188

CALORIES

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**

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.