

Sauce suédoise (gravlaxbas)

Ingrédients

- 1 càs de moutarde
- 1 càs de sucre
- 1 càs de vergeoise
- 1 càs de vinaigre blanc
- 7 cl de colza
- 1 càs d'aneth
- sel
- poivre blanc

Instructions

Mélangez tous les ingrédients dans un bol jusqu'à obtenir une sauce homogène à la texture onctueuse, un peu comme une mayonnaise maison. Utilisez juste une fourchette ou un fouet, rien de plus. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Puis servez immédiatement.

Quelques petites précisions :

- Si la sauce reste longtemps en stand-by, avant d'être servie, elle se liquéfie. Il faut la mélanger à nouveau pour qu'elle se raffermisse.
- Elle se conserve plusieurs semaines au frigo dans un bocal. Pensez juste à la sortir à l'avance pour qu'elle revienne à température ambiante et qu'elle retrouve la bonne texture comme expliqué ci-dessus.
- Vous pouvez utiliser de l'aneth fraîche, lyophilisée ou surgelée. Peu importe.
- J'utilise du poivre blanc en grains, que j'écrase au pilon.
- La couleur de la sauce tire plutôt vers le doré ou vers le brun selon la couleur du sucre utilisé (vergeoise blonde, brune...).
- Oui on utilise du vinaigre blanc, le même que celui dont on peut se servir pour nettoyer les vitres.