Sauce au yaourt et beurre épicé

Préparation	20 min
Temps de cuisson	
Portions	4

La sauce crémeuse au yogourt d'Elif, accompagnée d'un beurre épicé aux arômes délicats, est l'accompagnement idéal du pain fraîchement sorti du four – facile à préparer, pleine de saveurs et tout simplement irrésistible.

Sauce au yaourt

750 g de yogourt, au moins 10 % de matières grasses

1 citron, zeste et jus

1 petit gousse d'ail, râpée

1 - 2 c.c de sel

Beurre épicé

100 g de beurre

1 c.c paprika en poudre

1 c.c menthe, séché

Sauce au yaourt

Incorporez délicatement tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère afin que le yaourt conserve sa consistance crémeuse. Conserver au frais jusqu'au moment de servir.

Beurre aux épices

Coupez le beurre en gros cubes, placez-le dans une petite casserole et faites-le fondre en remuant. Ajoutez du paprika en poudre et de la menthe. Continuez à chauffer en remuant constamment jusqu'à ce que l'écume disparaisse, que le petit-lait se soit séparé de la matière grasse et que le beurre soit légèrement bruni. Retirez ensuite immédiatement le beurre noisette du feu.

Dressage

Étalez la sauce au yaourt au fond d’un plat de service peu profond. Versez le beurre chaud aux épices sur le yogourt. À servir comme trempette avec du pain chaud.

Conseils

Cette recette de base peut être adaptée selon vos goûts avec différentes variétés de poivrons ou de piments, ainsi que des herbes fraîches telles que la sarriette d’été ou du thym.

Informations complémentaires

Créée le	27.11.2026