

metro



Sauce-tremette miel, orange et gingembre

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 2 Votes



Sans Gluten



Sans Lactose

1 1/2

TASSE

0:05

PRÉPARATION

0:03

CUISSON

0:08

TEMPS TOTAL

Ingrédients

250 ml Jus d'orange frais
(1 tasse)

30 ml Miel liquide
(2 c. à soupe)

15 ml Sauce soya
(1 c. à soupe)

5 ml Gingembre frais, haché
(1 c. à thé)

1 Oignon vert, haché

5 ml Féculé de maïs
(1 c. à thé)

Préparation

Dans une petite casserole, mélanger tous les ingrédients sauf la féculé de maïs et faire chauffer à feu modéré. Lorsque le mélange fume, ajouter la féculé de maïs diluée dans un peu d'eau.

Laisser mijoter 1 minute.

Tiédir avant de servir.

Source : Metro

Mentions légales

Recettes sans gluten

Assurez-vous de n'utiliser que des céréales, farines et féculés certifiées sans gluten et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
