

Sauces

Les sauces présentées ci-dessous sont les compléments indispensables des tapas. La sauce tomate (*salsa de tomate*) et la mayonnaise (*salsa mayonesa*) constituent l'accompagnement traditionnel, dont les ingrédients se retrouvent dans nombre de recettes d'Espagne.

Sauce pimentée

Pour 40 cl de sauce

500 g de piments rouges

60 cl d'eau

1 cuill. à soupe de vinaigre de vin blanc

1 cuill. à café de sucre semoule

2 cuill. à soupe d'huile d'arachide

12 cl d'eau bouillante

Retirez les tiges des piments, ainsi que les pépins si vous ne souhaitez pas que la sauce soit trop forte. Dans une casserole, mettez les piments dans

l'eau, portez à ébullition, couvrez, réduisez le feu puis laissez mijoter une quinzaine de minutes. Lorsque les piments sont bien tendres, égouttez-les puis réduisez-les en purée avant d'ajouter le vinaigre, le sucre, l'huile d'arachide et l'eau bouillante dans le bol du robot ménager pour obtenir une sauce homogène. Versez dans des bocaux stérilisés, que vous fermerez hermétiquement. Cette sauce se conserve un mois au réfrigérateur.

Sauce pimentée aigre-douce

Pour 75 cl de sauce environ

1 cuill. à soupe de sauce pimentée

1 cuill. à soupe de cassonade

2 cuill. à soupe de sucre semoule

75 cl de vinaigre de vin blanc

Mélangez tous les ingrédients dans une casserole, faites bouillir une dizaine de minutes puis laissez refroidir. Cette sauce se conserve jusqu'à trois mois au réfrigérateur.

Mayonnaise et mayonnaise à l'ail

Pour 75 cl de mayonnaise

3 jaunes d'œufs

1 cuill. à soupe de vinaigre de vin blanc

1 pincée de sucre en poudre

1 cuill. à soupe de moutarde

sel et poivre

50 cl d'huile d'olive

1 cuill. à café de jus de citron

Mélangez les jaunes d'œufs, le vinaigre, la moutarde, le sucre, le sel et le poivre dans une grande jatte, puis battez le tout au fouet électrique. Incorporez progressivement l'huile, quelques gouttes à la fois tout d'abord, puis en mince filet à mesure que la mayonnaise monte. Incorporez le jus

de citron, goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

Si vous préparez la mayonnaise au robot ménager, versez d'abord les jaunes d'œufs dans le bol du robot puis faites fonctionner celui-ci tout en versant doucement l'huile. Lorsque la mayonnaise commence à monter, incorporez alternativement l'huile et les autres ingrédients ; goûtez et rectifiez l'assaisonnement.

Pour la mayonnaise aillée, ajoutez au moins deux gousses d'ail émincées à la préparation avant de verser l'huile.

Sauce tomate

Pour 75 cl de sauce

2 gousses d'ail pressées

1 oignon haché menu

huile d'olive

500 g de tomates en conserve
réduites en purée

2 ou 3 feuilles de laurier

sel et poivre du moulin

herbes aromatiques : thym par exemple
(facultatif)

Faites tiédir un peu d'huile d'olive dans une poêle, à feu modéré, puis faites revenir l'ail et l'oignon ; lorsque ceux-ci sont translucides, ajoutez la purée de tomate, le laurier, éventuellement les herbes aromatiques, salez et poivrez puis laissez mijoter ½ heure à feu doux.