

## SAUCE TAHINI (autre recette pour tahinosalata)

Tahini est une sauce très appréciée en Grèce et à Chypre, fabriqué à partir de graines de sésame. Les graines grillées sont finement broyées dans un moulin en pierre et finissent comme une pâte épaisse, connue sous le nom «tahini». Cette pâte forme la base de sauce tahini, qui est populaire, comme trempette ou plat d'accompagnement.

Tahini est également souvent utilisé dans des plats tels que le «tahinosoupa» savoureux et nutritifs (soupe de légumes tahini). La pâte de tahini est également utilisée pour faire les délicieuses pâtisseries traditionnelles appelées «tahinopites». Tahinopites, qui combinent deux ingrédients nutritifs, les graines de sésame et de miel de caroube, se trouvent dans chaque boulangerie à Chypre et en Crète.

### Ingrédients

150gr pâte de tahini  
1 citron - le jus (50 - 60ml)  
1 gousse d'ail  
120ml d'eau ou plus si une consistance plus liquide est préféré  
1 cuillère à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre au goût

### Préparation

Mettez la pâte de tahini, le jus de citron, l'ail et l'eau dans un bol et utilisez un mélangeur pour bien mélanger pendant une minute

Vérifiez la saveur et la consistance - il devrait être assez liquide pour déposer facilement à la cuillère  
Ajouter plus de citron, si nécessaire (à part l'ajout de saveur, cela va épaissir la sauce).

Au besoin ajoutez plus d'eau si la consistance n'est pas aussi crémeuse et coule - cela va rendre la sauce plus liquide.

Ajouter l'huile d'olive

Goûtez avant que vous ajoutez l'assaisonnement.

Servir avec du pain grillé pita, pain grillé ou de carotte, céleri et autres bâtonnets de légumes

### Conseils

Utilisez la sauce tahini comme trempette ou le avant-plat. Il est parfois appelé 'tahinosalata'

La sauce tahini peut également être mis sur la table pour accompagner un repas de famille ou faire partie d'une fête, comme mézè.

La sauce tahini accompagne la souvlaki traditionnel chypriote (kebab) servi dans du pain pita.

Utilisez de l'eau chaude dans le robot de cuisine, aide à détacher la pâte de tahini, si elle est épaisse.

Gardez à l'esprit que le jus de citron épaissit la sauce et l'eau la desserre.

Le tahini peut être servi sans aucune décoration mais si vous préférez, saupoudrez de persil haché.

Καλή όρεξη. !!!