



Sauce Picada

Ingrédients :

15 amandes entières (sans peau)

3 gousses d'ail

1 tranche de pain

Huile d'olive

1 c à café de cannelle en poudre

1 c à café de piment (fort ou doux)

Vin blanc sec

Préparation :

Dorez les amandes à la poêle chaude et sèche.

Faites frire la tranche de pain dans l'huile d'olive.

Pelez et dégermez les gousses d'ail.

Mixez-le tout finement, et détendez avec un peu de vin blanc et du jus de votre préparation en cours.

Cette sauce peut s'agrémenter de noisettes, safran, ou de vin type muscat ou rancio.

