



---

## *Sauce Cocktail*

---



*Un vrai plaisir , un classique !*

*Bien que son origine soit incertaine et que souvent résumée à un mélange de mayonnaise et de ketchup , elle a tout d'une grande sauce raffinée !*

### *Ingrédients :*

*250 gr de mayonnaise*

*100 gr de ketchup*

*1.5 cl de cognac ou de whisky*

*1.5 cl de sauce anglaise*

*Quelques gouttes de tabasco ( n'exagérons pas maxi 10 gouttes)*

### *Préparation :*

*Réaliser une mayonnaise traditionnelle.*

*Additionner à cette mayonnaise tous les ingrédients , en finissant par le tabasco que l'on utilisera avec parcimonie suivant les goûts.*

*Placer au frais dans un pot filmer ou hermétique , jusqu'au service.*

### *Info – conseils :*

*Elle accompagne à merveille tous ce qui est crevettes , saumon , homard etc..*

*On la retrouve aussi dans les sauces classiques en friterie.*

*Le tabasco reste à l'appréciation , mais n'oublions pas que tout le monde doit déguster cette sauce , et le but n'est pas d'en faire une sauce sur épicée non plus .*