



**Brocolis sautés,
sauce cacahuètes**

*Recette spéciale
mémoire*

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 brocolis
 - 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
 - 1 citron vert
 - 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
 - 1 cuillère à soupe de sauce soja sucrée
 - 3 cuillères à soupe d'huile de sésame
 - 15 grs de cacahuètes grillées à sec
-

Zestez le citron vert et pressez-le

Fouettez 4 c.à.s de jus de citron, les zestes, le beurre de cacahuètes, le vinaigre de riz, la sauce soja et 2 c.à.s d'huile de sésame.

Poivrez et réservez

Coupez les brocolis en fleurettes. Pelez et coupez la tige en morceaux.
Faites cuire le tout 10 mns à la vapeur.

Réservez

Au moment de servir, faites revenir les brocolis avec 1 c.à.s d'huile de sésame pendant 3 mns.

Concassez les cacahuètes grillées

Nappez les brocolis de sauce et parsemez de cacahuètes.

