

# Sauce le tigre qui pleure

## de Bee Grill

### Ingrédients pour 4 personnes :

- Pate de tamarin 20 gr
- Nuoc man 2 cl
- Branches de coriandre fraiche 2 pcs
- Branches de menthe fraiche 2 pcs
- Citron vert 1 pcs
- Echalote 1 pcs
- Piments oiseau 3 pcs
- Oignon cebette 1/3 botte
- Eau 10 cl



### Instructions :

1. Faire bouillir l'eau et la verser sur la pâte de tamarin.
2. Laisser tremper environ 15 minutes et émietter la pulpe.
3. Passer au chinois pour ne garder que le jus.
4. Ajouter le citron vert et le nuoc man, mélanger avec le jus de tamarin.
5. Laver et ciseler finement les herbes, les échalotes, le piment et les cébettes et ajouter à la sauce.