

# La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



## Saoussoun

Le 14 décembre 2009

1 Lou Saoussoun ou la Sauce au Pauvre Homme est un classique des apéritifs Niçois.

Encore une fois chaque famille à sa propre recette, et bien souvent on parle aussi bien sous ce nom de cet apéritif que de sauce tomate chaude ou froide !

Votre panier pour 6 personnes :

- 1 poignée d'amandes effilées
- 1 gousse d'ail
- 2 filets d'anchois à l'huile d'olive
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 2 cuil. à soupe de vinaigre de vin
- 10aine de feuilles de basilic

Faites torréfier les amandes à sec dans une poêle.  
Mettez-les dans votre mortier avec le basilic, les anchois et ail et commencez à piler l'ensemble.

Lorsque l'ensemble commence à être réduit en purée, ajoutez le vinaigre pour délayer un peu l'ensemble, puis monter la préparation à l'huile d'olive.

Il ne vous reste plus qu'à le présenter avec une farandole de pains variés : pains aux olives, baguettes, gressins etc...

Bonne dégustation !



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie  
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*