

Temps de préparation : 15 min  
Temps de cuisson : 5 min

## Sauce Nuoc-mâm saumure de poisson préparée

### Panier de courses

75 g de saumure de poisson pure Nuoc-mâm  
50 g de sucre cassonade  
25 g de vinaigre de riz  
50 g de jus de citron vert  
250 g d'eau chaude  
2 gousses d'ail hachées  
1 piment rouge (en option)

### Matériel

1 bol  
1 pot en verre avec couvercle pour conserver  
1 casserole moyenne

### Déroulé de la recette

Dans un bol, mélanger le sucre cassonade avec le vinaigre, le jus de citron, puis la saumure de poisson.

Porter à ébullition l'eau et verser sur le mélange.

Ajouter l'ail haché et le piment.

**Le Nuoc-mâm est servi en accompagnement des pâtés impériaux ou des rouleaux de printemps. Ajouté à une vinaigrette en remplacement du vinaigre, il donnera un parfum d'Asie à vos salades.**