

Sauce barbecue au Jack Daniels

- La meilleure recette de sauce BBQ au Jack Daniels!



PRÉPARATION
15 MIN

CUISSON
30 MIN

TEMPS TOTAL
45 MIN

PORTIONS
750 ML

Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) + 1 cuillère à soupe de Jack Daniel's
- 4 gousses d'ail émincées
- 1/2 oignon tranché finement
- 2 tasses (500 ml) de ketchup
- 1/3 de tasse (85 ml) de vinaigre blanc
- 3/4 de tasse (190 ml) de mélasse
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/4 de tasse (65 ml) de pâte de tomates
- 3 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à thé de fumée liquide
- 2 cuillères à soupe de sauce Red Hot
- 1/2 cuillères à thé de poivre noir
- 1 cuillère à thé de sel

Préparation :

1. Dans un chaudron, combinez 1/2 tasse de Jack, les oignons et l'ail. Faites sauter les oignons et l'ail pendant quelques minutes.
2. Dans un autre bol, combinez tous les autres ingrédients.
3. Ajouter dans le chaudron, porter à ébullition, puis réduire et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes.
4. Ajouter 1 cuillère à soupe de Jack additionnel et laisser mijoter pour un autre 5 minutes.
5. Se conserve pendant un bon mois dans le réfrigérateur.

“ *Une sauce absolument parfaite que vous pouvez mettre sur à peu près n'importe quoi et qui est particulièrement bonne avec les côtes levées!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)