

La meilleure sauce barbecue à l'érable

- La meilleure recette de sauce barbecue à l'érable!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de **sauce tomates**
- 1 conserve (6 oz) de pâtes de tomates
- 1/3 de tasse (85 ml) de vinaigre de cidre de pommes
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 1/4 de tasse (65 ml) de mélasse
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- Une pincée de poivre de cayenne
- (optionnel) 1 ou 2 cuillères à thé de fumée liquide

Préparation :

1. Combiner tous les ingrédients dans un chaudron et porter à ébullition.
2. Réduire le feu, et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes en mélangeant quelques fois.
3. Transférer dans un pot.
4. Se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur ou au congélateur.

“

Cette sauce barbecue à l'érable est à essayer absolument... C'est bon, facile et passe-partout!

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