

Moutarde barbecue de la Caroline

- La recette facile de moutarde barbecue de la Caroline!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de moutarde jaune
- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre de cidre de pommes
- 1 cuillère à soupe de piment chipotle dans la sauce adobo (émincée)
- 1 cuillère à soupe de **ketchup**
- 2 cuillères à thé de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- Poivre du moulin, au goût

Préparation :

1. Bien mélanger tous les ingrédients.
2. Pour obtenir de meilleurs résultats, conserver dans un contenant hermétique pour la nuit afin de permettre aux saveurs de se développer.
3. Servir chaud sur des viandes grillées.



Aujourd'hui, je vous propose une délicieuse recette de moutarde barbecue de la Caroline... C'est absolument parfait pour les grillades avec son goût épicé :)

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

