

Sauce BBQ au Whiskey

- Une sauce BBQ de champion au Whiskey (Parfait pour vos BBQ entre boys!)



Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de Whiskey
- 4 gousses d'ail émincées
- 1/2 oignon émincé
- 1/2 cuillère à thé de poivre du moulin
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 2 tasses (500 ml) de **ketchup**
- 1/4 de tasse (65 ml) de pâtes de tomates
- 1/3 de tasse (85 ml) de vinaigre blanc
- 2 cuillères à soupe d'assaisonnement de fumée liquide hickory
- 1/4 de tasse (65 ml) de **sauce Worcestershire**
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1 cuillère à thé de sauce piquante

Préparation :

1. Dans une grande casserole à feu moyen, ajouter l'oignon, l'ail et le whiskey.
2. Laissez mijoter pendant environ 10 minutes.
3. Ajouter le restant des ingrédients. Porter à ébullition, réduire et laisser mijoter pendant 20 minutes.
4. Si vous voulez une sauce plus liquide, passez là à travers un tamis, sinon laissez refroidir et transférer dans des pots.

5. Laissez réfrigérer toute la nuit pour permettre aux saveurs de s'amplifier.

“ *Aujourd'hui, je vous présente une sauce absolument parfaite pour vos soirées BBQ...
Une vraie sauce au Whiskey vraiment délicieuse!*

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