

Sauce BBQ (style PFK)

- La recette secrète de la sauce BBQ (gravy) de chez PFK!



Ingrédients :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 5 cuillères à soupe de farine
- 1 cube ou 2 cuillères à thé de bouillon de poulet (en poudre)
- 1 cube ou 2 cuillères à thé de bouillon de bœuf (en poudre)
- 2 tasses et un quart (565 ml) d'eau

Préparation :

1. Dans un bol (ou bien encore mieux, la tasse à mesurer), diluer le bouillon de poulet et de bœuf dans l'eau.
2. Dans un chaudron, faites fondre le beurre à feu doux.
3. Ajouter 2 cuillères à soupe de farine et faire brunir tranquillement pendant 5 à 7 minutes.
4. Ajouter le restant de la farine et continuer à brasser.
5. Ajouter graduellement le mélange de bouillon tout en brassant vigoureusement afin d'éviter la formation de grumeaux.
6. Augmenter le rond à feu moyen et porter à ébullition en mélangeant fréquemment.
7. Faire mijoter 5 minutes.
8. Verser sur des pommes de terre ou sur notre recette de **poulet frit (style PFK)**!

La meilleure recette de sauce gravy au monde! Parfait pour vos recettes de poulet frit.

“

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