



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Sauce barbecue fumée à l'érable

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de ketchup
- 2 cuillères à table de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à table de sirop d'érable
- 1 cuillère à table de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à thé de fumée liquide (ou paprika fumé)
- 1 cuillère à thé d' assaisonnement au chili

Portion(s)

1 portion

PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, mélanger tous les ingrédients et porter à ébullition. Réduire à feu doux et laisser mijoter, en brassant de temps à autre, de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. (La sauce se conservera jusqu'à 1 semaine au réfrigérateur.)

Donne environ 3/4 t (180 ml).

C'est quoi?

La fumée liquide, c'est l'ingrédient secret qui donne le goût de fumée à nos plats. On la trouve en petite bouteille dans les supermarchés, au rayon des sauces barbecue.