



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

Votre courriel

Je m'inscris! X



## Sauce barbecue traditionnelle

Par Coup de Pouce

**COUP  
POUCE**

### INGRÉDIENTS

- 1/2 tasse de ketchup
- 1/2 tasse de sauce chili
- 1 cuillère à table de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à table de cassonade
- 1 cuillère à table de sauce soya
- 1 cuillère à table de vinaigre
- 1 cuillère à table de sauce Worcestershire
- 1 gousse d'ail hachée finement
- 1 cuillère à thé de sauce tabasco (facultatif)

|             |            |
|-------------|------------|
| Préparation | 10 minutes |
| Portion(s)  | 1 portion  |

### PRÉPARATION

1. Combiner tous les ingrédients et en badigeonner, à plusieurs reprises en début de cuisson, les morceaux de poulet jusqu'à la mi-cuisson.

Rendement: 250 ml (1tasse).