

metro



Sauce à la diable pour fondue

Évaluer cette recette ★★★★★ 3 Votes

8 PORTIONS | 0:15 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Vinaigre blanc
(1 c. à soupe)

125 ml Ketchup
(1/2 tasse)

30 ml Sauce Worcestershire
(2 c. à soupe)

5 ml Fécule de maïs
(1 c. à thé)

5 ml Moutarde sèche
(1 c. à thé)

Au goût, sauce tabasco

3 Gousses d'ail

Préparation

Dans un bol en verre, mélanger le vinaigre, le ketchup, la sauce Worcestershire, la fécule, la moutarde sèche et la sauce Tabasco. Réserver.

Dans une petite casserole, faire revenir l'ail et l'oignon dans un mélange beurre/huile.

Ajouter le mélange de ketchup et laisser mijoter 15 minutes.

Saler et poivrer au goût.

Servir tiède.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

1/2

Oignon, finement haché
