

RECETTES ESTIVALES

LA SAUCE BARBECUE

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

- 180 g. de concentré de tomates
- 4 c. à soupe de miel liquide
- 2 gousses d'ail haché
- 2 oignons ciselés
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 dl. de vin blanc
- 5 cl. de sauce Worcestershire
- 1 c. à café de moutarde
- 1 petit bouquet de thym
- Quelques branches de persil
- Quelques feuilles d'estragon
- Une pincée de sel et de poivre
- Une pincée poivre de Cayenne

PRÉPARATION

Faire caraméliser le miel.

Ajouter les oignons et l'ail.

Déglacer au vin blanc et vinaigre, puis réduire.

Ajouter le concentré de tomates ainsi que tous les autres ingrédients.

Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Mettre 3 heures au réfrigérateur avant de servir.

L'ASTUCE

Ne pas trop enrober la viande de sauce avant la cuisson. Mieux vaut l'ajouter au pinceau après la cuisson.

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes