

Sauce barbecue

Pour un petit bol

- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon émincé finement
- 50g de concentré de tomates
- 50g de coulis de tomates
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de cidre
- 1 1/2 cuillère à soupe de miel liquide
- 50 ml de bouillon
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- 1 petite cuillère à café de moutarde
- 1 cuillère à café de paprika
- 1/2 cuillère à café de curry
- 1/2 cuillère à café d'herbes de Provence
- Tabasco (au goût)



--> Faire revenir l'oignon et l'ail dans un peu d'huile d'olive, l'oignon doit devenir transparent. Ajouter le miel et laisser cuire 2 mn sur feu doux, ajouter le vinaigre et cuire jusqu'à évaporation.

Pendant ce temps, mélanger le coulis, le concentré de tomate, le bouillon, la moutarde et la sauce Worcestershire.

Incorporer ce mélange aux oignons, laisser cuire 10mn puis ajouter les épices et cuire encore 10mn.

Avant de servir, relever avec le Tabasco, selon votre goût.

Bon appétit !!

