

# Sauce chili sucrée

- La meilleure recette de sauce chili sucrée (5 ingrédients!)



PRÉPARATION  
5 MIN

CUISSON  
10 MIN

TEMPS TOTAL  
15 MIN

PORTIONS  
4

## Ingrédients :

- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre de riz
- 1/4 de tasse (65 ml) de sucre
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau
- 1 cuillère à soupe de **sauce sambal oelek**
- 1/2 cuillère à soupe de fécule de maïs + 1 cuillère à soupe d'eau

## Préparation :

- Ajouter le vinaigre de riz, le sucre, l'eau et la sauce sambal oelek dans un petit chaudron.
- Faites chauffer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre se dissout complètement.
- Ajouter le mélange d'eau et de fécule de maïs.
- Porter à ébullition, puis réduire et laisser épaissir.
- Utilisez immédiatement ou réfrigérer afin de l'utiliser dans la semaine.



*Vous aimez la fameuse sauce chili sucrée? Voici une façon vraiment rapide d'en préparer à la maison :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

