

Sauce BBQ pour les steaks

- Vous allez adorer cette délicieuse sauce BBQ pour les steaks!!



Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 tasse (250 ml) d'oignon rouge haché
- 2 gousses d'ail émincées
- 1/4 de tasse (65 ml) de carottes hachées finement
- 1/2 tasse (125 ml) de céleri haché finement
- 1/4 de tasse (65 ml) de persil haché
- Une pincée de flocons de poivre de cayenne
- 1 cuillère à thé de paprika
- 1/2 cuillère à thé d'origan séché
- 1/2 cuillère à thé de basilic séché
- 1/4 de tasse (65 ml) de pâtes de tomates
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce Worcestershire**
- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre balsamique
- 1/4 de tasse (65 ml) de vinaigre de vin rouge
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 2 cuillères à soupe de moutarde de Dijon
- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de raisins secs
- Le zeste d'une orange
- 2 cuillères à soupe de jus d'orange
- 1 feuille de laurier
- 1/2 cuillère à thé de graines de céleri
- 1/2 cuillère à thé de sel

- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- Quelques gouttes de Tabasco

Préparation :

1. Dans un chaudron, ajouter l'huile et faire sauter les oignons, l'ail, les carottes, les céleris, le persil, le poivre de cayenne, l'origan et le basilic pendant environ 5 minutes.
2. Ajouter la pâte de tomates faire cuire pendant un autre 3 minutes.
3. Ajouter tous les autres ingrédients, porter à ébullition, réduire et laisser mijoter pendant 20 minutes en mélangeant régulièrement. Si trop de liquide s'évapore, ajoutez de l'eau.
4. Enlever la feuille de laurier.
5. Utilisez un mélangeur et mettre en purée.
6. Passer au tamis et remplir un contenant.
7. Se conserve quelques semaines au réfrigérateur.

“ *Une délicieuse sauce BBQ à steak, dans le style de celle de Kraft, mais fait maison et vraiment facile à faire :)*

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

