

# Sauce BBQ à l'ananas et à la cassonade

- La recette parfaite de sauce BBQ à l'ananas et à la cassonade (pour vos grillades!)



## Ingrédients :

- 3/4 de tasse (190 ml) de jus d'ananas
- 3/4 de tasse (190 ml) de cassonade
- 1 gousse d'ail émincée
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 3/4 de tasse (190 ml) de Ketchup
- Une pincée de flocons de piments de cayenne
- 1/2 cuillère à thé de sel d'oignon
- 1 cuillère à soupe de fécule de maïs
- 1 cuillère à soupe d'eau
- Sel et poivre du moulin

## Préparation :

1. Dans un petit chaudron, mélanger tous les ingrédients sauf l'eau et la fécule de maïs. Porter à ébullition et laisser mijoter une dizaine de minutes.
2. Dans un verre, mélanger l'eau et la fécule de maïs et verser dans le chaudron. Bien mélanger.
3. Continuer à chauffer pendant 1 à 2 minutes.

#### 4. Servir avec poulet, porc, viande... grillades!

“

*Cette sauce est absolument PARFAITE pour accompagner vos brochettes de poulet sur le BBQ ou autres grillades...*

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