

Sauce aigre-douce (style McDo)

- La recette secrète de sauce aigre-douce (style McDo)



Ingrédients :

- 1/4 tasse (125 ml) de pêches en conserve
- 1/4 tasse (125 ml) d'abricot en conserve
- 2 cuillères à soupe de sirop de maïs
- 5 cuillères à thé de vinaigre de riz
- 1 cuillère à thé et demi de fécule de maïs
- 1/2 cuillère à thé de sauce soya
- 1/2 cuillère à thé de moutarde jaune style French
- 1/4 cuillère à thé de sel
- 1/8 cuillère à thé de **poudre d'ail**
- 2 cuillère à soupe d'eau

Préparation :

1. Mettre tous les ingrédients ensemble, sauf l'eau, au mélangeur jusqu'à ce qu'elle devienne en purée.
2. Ajouter la purée dans un chaudron avec l'eau.
3. Portez à ébullition, puis laissez mijoter pendant 5 minutes.
4. Retirer du feu.
5. Laissez refroidir.
6. Servir.

“ *Depuis que vous êtes enfant que c'est impensable de manger ses croquettes sans cette sauce? Voici la recette maison et c'est plus simple que vous le croyez...*

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