



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Sauce barbecue marocaine

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à table d' huile d'olive
- 1 tasse d' oignon haché finement
- 1/2 cuillère à thé de sel
- 4 gousses d'ail hachées finement
- 1 1/2 à 2 c. à table de mélange d' épices grillées (voir la recette)
- 1 cuillère à table de sauce harissa
- 1 boîte de pâte de tomates (5 1/2 oz/156 ml)
- 1 1/4 tasse de bouillon de poulet ou eau
- 2 cuillères à table de vinaigre de cidre
- 1 cuillère à table de miel liquide

Cuisson	26 minutes
Portion(s)	1 portion

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon et cuire, en brassant, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il ait ramolli.

Ajouter le sel et l'ail et poursuivre la cuisson, en brassant, de 1 à 2 minutes.

À l'aide d'un fouet, incorporer les épices grillées et le reste des ingrédients jusqu'à ce que la sauce soit lisse et porter à faible ébullition.

2. Couvrir partiellement, réduire le feu et laisser mijoter, en brassant de temps à autre, de 20 à 30 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi.

(Vous pouvez préparer la sauce à l'avance et la mettre dans un contenant hermétique. Elle se conservera jusqu'à 2 semaines au réfrigérateur ou jusqu'à 3 mois au congélateur.)

Donne environ 1 1/2 tasse (375 ml) de sauce.