

Sauce BBQ à l'érable et au bourbon

- La fabuleuse sauce BBQ au sirop d'érable et au Bourbon!



PRÉPARATION
40 MIN

TEMPS TOTAL
40 MIN

PORTIONS
375 ML

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de ketchup
- 1/4 de tasse (65 ml) de bourbon
- 1/4 de tasse (65 ml) de sirop d'érable
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre de pommes
- 2 cuillères à soupe de **sauce Worcestershire**
- 1 cuillère à soupe et demie de moutarde de Dijon
- 1 cuillère à soupe de paprika
- 2 cuillères à thé de poudre d'oignon
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail
- 1/4 de cuillère à thé de poivre noir
- 1 cuillère à thé de sauce Tabasco

Préparation :

1. Mélangez tous les ingrédients dans un chaudron et faites chauffer à feu moyen.
2. Porter à ébullition, puis réduire et laissez mijoter pendant 35 à 40 minutes jusqu'à épaississement.
3. Conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur.

Une sauce absolument parfaite avec un excellent mélange de sucré et de piquant! À essayer :)

“

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

