

Sauce chili (style Heinz)

- La recette secrète pour faire sa sauce chili maison (style Heinz)



Ingrédients :

- 1 petite boîte de **pâte de tomates** (156 ml)
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de sirop de maïs léger
- 1/2 tasse (125 ml) de vinaigre blanc
- 1 cuillère à soupe de flocon d'oignon émincée
- 1 cuillère à thé d'épices chili
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 1/4 de cuillère à thé de **piments de la jamaïque (All Spice)**
- 1/8 de cuillère à thé de clou de girofle
- 1/8 de cuillère à thé de **poudre d'ail**
- 1/8 de cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne
- 1/8 de cuillère à thé de poivre noir

Préparation :

1. Mélanger tous les ingrédients dans un petit chaudron.
2. Porter à ébullition et laissez mijoter 5 à 10 minutes.
3. Verser dans un contenant.

On a aussi la **recette secrète du ketchup (style Heinz)**

“

Amateur de trempette et autres délicieux mets qu'on peut préparer avec de la sauce chili (style Heinz)? Voici votre recette pour en faire à la maison...

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