

Sauce BBQ aux épices de notre maison

Ateliers et Saveurs |

Recette pour 500 ml

Description

Une sauce parfaite pour rehausser la saveur de vos grillades.

L'astuce du chef

Cette sauce peut se conserver 4 semaines au frais.

Ingrédients

Sauce BBQ

- 500 Ml Ketchup
- 2 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à soupe Cassonade
- 2 Cuil. à soupe Mélasse
- 2 Cuil. à soupe Mélange épices Ateliers et Saveurs
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre de cidre
- 2 Cuil. à soupe Sauce worcestershire

Mélange d'épices Ateliers et Saveurs

- 40 Gr Sel
- 40 Gr Poudre d'oignon
- 40 Gr Paprika
- 40 Gr Poudre d'ail
- 80 Gr Sucre
- 80 Gr Cassonade
- 20 Gr Origan

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Sauce BBQ

Dans une casserole, portez à ébullition tous les ingrédients. Assurez-vous de bien mélanger l'ensemble, vous pouvez réhausser le tout avec quelques goûtes de Tabasco.

Laissez cuire doucement par la suite, c'est le temps de cuisson qui donnera tout l'onctuosité et l'épaisseur à la sauce.

Épices maison

Les mélanger ensemble les réserver dans un endroit sec et tempéré.

Bon appétit!