


SAUCE BARBECUE MAISON

Préparation	15min
Cuisson	20min
Total	35min
Difficulté	



Ingrédients :

1 petit oignon	2 cuillères à soupe de miel
1 cuillère à soupe d'huile d'olive	60 ml de vinaigre de vin rouge
4 gousses d'ail	2 pointes de couteau de piment d'Espelette FUCHS
150 ml de bière légère ou ambrée	1 cuillère à café de piri piri émincé FUCHS
450 g de tomates passées	Poivre noir moulu FUCHS
4 cuillères à soupe de roux de canne	Sel

Préparation :

1. Éplucher et tailler en petits dés les oignons et l'ail. Faire chauffer l'huile d'olive pour y dorer doucement les oignons. Dès qu'ils sont colorés, ajouter l'ail et le faire suer. Déglacer avec la bière et laisser réduire de deux tiers.
2. Ajouter les tomates passées et les autres ingrédients, puis laisser mijoter env. 20 minutes à feu doux.
3. Laisser refroidir un peu la préparation, puis la réduire en purée à l'aide d'un mixeur. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
4. Mettre en bocaux.

Astuce : la sauce se conserve au moins 2 semaines au réfrigérateur.

