SAUCES ESTIVALES

LA SAUCE BARBECUE

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 180 g. de concentré de tomates
- 4 c. à soupe de miel liquide
- 2 gousses d'ail haché
- 2 oignons ciselés
- 6 c. à soupe d'huile d'olive
- 4 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 1 dl. de vin blanc
- 5 cl. de sauce Worcestershire
- 1 c. à café de moutarde
- 1 petit bouquet de thym
- Quelques branches de persil
- Quelques feuilles d'estragon
- Une pincée de sel et de poivre
- Une pincée poivre de Cayenne

Préparation:

Faire caraméliser le miel.

Ajouter les oignons et l'ail.

Déglacer au vin blanc et vinaigre, puis réduire.

Ajouter le concentré de tomates ainsi que tous les autres ingrédients.

Rectifier l'assaisonnement avec le sel et le poivre.

Mettre 3 heures au réfrigérateur avant de servir.