



## Sauce barbecue relevée

 4 personnes

 Sligro-ISPC



Temps de préparation : 30 minutes

### Ingrédients

- 1 oignon doux, émincé
- 50 ml de whisky Bourbon
- 1 c. à c. d'ail en poudre
- 2 c. à c. de paprika fumé
- ½ c. à c. de chipotle en poudre
- 1 c. à c. de cinq épices
- 500 g de tomates allongées, en brunoise
- 70 g de concentré de tomates
- 40 ml de vinaigre de cidre
- 3 c. à s. de sirop d'érable
- 250 ml de jus de tomate
- 1 c. à c. de maïzena
- 2 c. à c. de sauce Worcestershire

## Préparation

- Faites cuire l'oignon avec 5 cuillères à soupe d'eau à feu moyen et laissez l'eau s'évaporer. Quand l'eau a disparu, laissez l'oignon légèrement dorer. Déglacez avec la moitié du whisky, laissez évaporer et remuez à nouveau. Ajoutez l'ail, le paprika, le chipotle et le cinq épices, et poursuivez la cuisson encore 1 minute. Ajoutez les tomates et le concentré de tomates, et laissez mijoter pendant 10 minutes à feu doux.
- Déglacez avec le reste du whisky, le vinaigre et le sirop d'érable, et laissez mijoter à nouveau pendant 10 minutes à feu doux. Ajoutez le jus de tomate et laissez réduire à feu doux pendant 30 minutes. Mélangez la maïzena avec 1 cuillère à soupe d'eau et incorporez-la dans les tomates. Faites chauffer encore un peu pour que la sauce se lie.
- Mixez à l'aide d'un mixeur plongeur et ajoutez la sauce Worcestershire. Assaisonnez avec du sel (fumé). Vous pouvez diluer la sauce avec de l'eau ou du jus de tomate, la faire réduire si vous préférez une sauce plus épaisse et la passer au chinois pour obtenir une sauce lisse. Un régal avec des spareribs, un hamburger, du poulet et des légumes au barbecue !