



Autre

Sauce moutarde BBQ

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 millilitres de moutarde (forte)
30 millilitres de vinaigre de cidre
1 cuillère à soupe de tabasco
50 grammes de sucre brun
2 gousses d'ail (pressées)
120 millilitres de miel
1 oignon (ciselé)
1 noix de beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites revenir l'oignon et l'ail avec du beurre dans un poêlon. Ajoutez la moutarde, le sucre, le vinaigre et le tabasco puis faites mijoter à feu doux pendant 12 minutes. Mixez le tout avec un mixeur plongeur jusqu'à l'obtention d'une sauce lisse puis salez et poivrez.

Conseil de conservation:

3 jours dans un bocal en verre au frigo.

