

# Sauce BBQ Classique



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h



TYPE DE PLAT

Accompagnement



CUISINE

Américaine

## INGRÉDIENTS

- 25 cl de vinaigre de cidre
- 250 gr de sucre
- 250 gr de cassonade brune
- 25 cl de miel
- 60 ml de sauce anglaise
- 2 c.à.s. de moutarde douce
- 1 bouteille de ketchup +/- 700gr
- 2 c.à.s. de chili powder
- 2 c.à.s. d'ail en poudre
- 2 c.à.s. d'oignons en poudre
- 1 c.à.s. de poivre noir moulu
- 1 c.à.s. de sel
- 1/4 cup de sel à frotter classique
- 1 c.à.s. de cannelle
- 1 c.à.c. de piment de Cayenne

## INSTRUCTIONS

1. Commencez par mélanger le vinaigre avec la sauce anglaise dans une casserole et portez à ébullition. Laissez réduire quelques minutes.
2. Ajoutez le ketchup et dès que le mélange frémit, coupez le feu.
3. Ajoutez le reste des ingrédients et mélangez. Vous pouvez continuer à cuire à feu très doux pendant plusieurs heures si vous le souhaitez, mais faites attention parce qu'il y a énormément de sucres, et donc, cela risque de coller. Si vous avez le temps, vous pouvez aussi fumer votre casserole de sauce dans votre BBQ à basse température. La sauce n'en sera que meilleure.



MOTS CLÉS

sauce bbq

