



Sauce aigre-douce

Une recette de Lucullent ! Testé (et mangé) pour vous...

Sauce aigre-douce

Quantité : pour 1/2 l de sauce - Durée totale : 10 minutes

Ingrédients

- 3 dl de bouillon de volaille
 - 2 cuillères à soupe de sauce soja
 - 2 cuillères à soupe de sauce tomate
 - 80 g d'ananas en morceaux
 - 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
 - 1 cuillère à soupe de sucre roux
 - 1/2 cuillère à café de purée de piment
-

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole.
Porter à ébullition et laisser cuire 2 à 3 minutes en remuant continuellement.
-

Remarques ou suggestions

- Remplacer la sauce tomate par une grosse tomate fraîche pelée, hachée et cuite dans un peu d'eau
 - Conseil d'utilisation : faire cuire rapidement de la viande ou du poisson, et des légumes (oignons, poivrons, pois gourmands...) séparément dans un peu d'huile, réunir le tout dans une poêle, rajouter la sauce et lier avec de la maïzena diluée dans un peu d'eau.
 - Cette sauce peut être congelée.
-

Publié par Lucullent le 23 septembre 2010. Dernière modification le 17 septembre 2012.