



Sauce barbecue à l'argousier

Rendement : 8 portions

Au marché :

250 ml (1 tasse) d'oignon haché

30 ml (2 cuill. à soupe) d'ail haché

30 ml (2 cuill. à soupe) d'huile d'olive vierge

125 ml (1/2 tasse) de vinaigre de cidre

125 ml (1/2 tasse) de cassonade

250 ml (1 tasse) d'argousier

125 ml (1/2 tasse) de pâte tomate

15 ml (1 cuill. à soupe) de paprika fumé moulu

5 ml (1 cuill. à thé) de piment d'Espelette (ou de Cayenne)

5 ml (1 cuill. à thé) de moutarde en poudre

5 ml (1 cuill. à thé) de 5 épices (ou 1 ml de cannelle, 1 ml de girofle moulu, 1 ml de gingembre moulu,

1 ml de muscade moulue et 1 ml de cumin)

Au goût de sel

En cuisine :

- Chauffer l'huile dans une casserole, ajouter l'oignon et le faire colorer, ajouter l'ail cuire 30 seconde et verser le vinaigre de cidre et la cassonade, cuire en mélangeant pendant 4 minutes, ajouter l'argousier, la pâte de tomate et les épices. Laisser mijoter pendant 20 minutes.
- Réduire en purée avec un mélangeur et passer au tamis. Assaisonner au goût.
- Idéale pour accompagner vos côtes levées, ailes de poulet rôties au four, côtes de porc, légumes rôtis, etc.