

## Sauce barbecue

### Pour 1 grand bol

- Le jus d'un demi citron
- 25 cl de jus d'orange
- 25 cl de vinaigre de vin rouge
- 420g de ketchup
- 170g de miel
- 2 gousses d'ail,
- 1 oignon, 1 cuillère à soupe de moutarde, 1 cuillère à café de poudre de gingembre, 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne
- 4 cuillères à soupe de Worcester sauce, 4 cuillères à soupe de sauce soja, et 2 traits de tabasco.

■ *Sucrée, acidulée et piquante, cette sauce américaine excitera vos papilles.*

**Servir:** Servez vous de cette sauce pour faire mariner du poulet ou des travers de porc, accompagnez d'un verre de cola.

**Variation :** Remplacez la moutarde par de la Coleman's en poudre si vous en trouvez.



■ Epluchez l'ail et écrasez le. Epluchez et émincez le plus finement possible l'oignon.

■ Mélangez l'ensemble des ingrédients dans une casserole. Portez à ébullition, et baissez le feu. Laissez réduire pendant 30 minutes, en remuant régulièrement, jusqu'à ce que la sauce soit bien nappante.

## Conseils

Conservez votre sauce au réfrigérateur pendant plusieurs jours.