Sauce au poivron

écrit par Pariseyn | 22 septembre 2022

Une sauce élaborée par un chef de l’émission le « Combat des régions », pour agrémenter sandwiches ou viandes froides.

Ingrédients :

3 poivrons rouges

1 poivron jaune

60 g de miel

50 g de moutarde

1 bouchon de vinaigre de Xérès ou de vinaigre de malt

2 gousses d’ail

Beurre et huile pour cuisson

Sel, poivre

Enlever le pédoncule et les pépins des poivrons. Les couper en morceaux.

Eplucher les gousses d’ail.

Cuire les poivrons à l’étouffée dans une casserole avec du beurre, de l’huile et de l’eau, environ 15 à 20 minutes.

En fin de cuisson, ajouter les gousses d’ail à l’aide d’un presse-ail, le miel et la moutarde.

Ajouter une pointe de vinaigre de Xérès.

Une fois cuit, passer le tout au blender pour obtenir une sauce onctueuse.

Mettre en pots individuels (on obtient un pot de 300 g et un autre plus petit d’environ 100 g).