

Sauce barbecue moutardée façon Caroline du sud

écrit par Pariseyn | 25 juin 2020



Une autre sauce barbecue de Caroline, mais du sud cette fois, à base de moutarde. Comme sa consœur à base de vinaigre, elle est faite pour être servie avec le porc effiloché, mais accompagne très bien du poulet grillé. Elle est très facile à réaliser.

Ingrédients, pour environ 300 ml de sauce :

150 g de moutarde jaune French® ou équivalent

120 g de vinaigre de cidre

170 g de miel neutre

35 g de ketchup (2 cuillères à soupe)

25 g de sucre en poudre (2 cuillères à soupe)

3 g de sauce Worcestershire (1 cuillère à café)

2 g de poudre d'ail (1 cuillère à café)

1,5 g de sel de Guérande (1/2 cuillère à café)

-
-
-

Peser tous les ingrédients.

Verser l'ensemble dans une casserole en inox et porter à ébullition.

Dès l'ébullition, baisser à feu doux (position 4/9 de ma plaque à induction) et remuer continuellement avec un fouet pendant 5 à 7 minutes jusqu'à que tous les ingrédients soient bien homogénéisés et que tous les solides soient bien dissous.

Stocker 24 heures au frais avant dégustation.

Se conserve très bien au réfrigérateur.



Note :

Pour ceux qui aiment un peu épicé, ajouter une cuillère à café de flocons de piment.