

Sauce BBQ vinaigrée façon Caroline du nord

écrit par Pariseyn | 27 mai 2020



Une sauce à base de vinaigre qui accompagne parfaitement le [porc effiloché marinade sèche](#) ou le [porc effiloché façon Caroline du nord](#).

Ingrédients, pour environ 400 ml de sauce :

400 ml de vinaigre de cidre bio

20 g de ketchup (1 cuillère à soupe)

25 g de cassonade (2 cuillères à soupe)

1,5 g de flocons de piment (1 cuillère à café)

2 g de poivre noir moulu (1 cuillère à café)

3,5 g de sel (1 cuillère à café)

Mettre tous les ingrédients dans une casserole en inox.

Porter à ébullition en fouettant pour bien dissoudre le sel et le sucre.

Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

Verser la sauce dans un bocal ou une bouteille et réfrigérer 24 heures avant de l'utiliser.

Il n'y a plus qu'à l'utiliser en aspergeant le porc effiloché pour un vrai gout de barbecue de Caroline du Nord !

Se garde sans problème plusieurs semaines au réfrigérateur.

Note :

Avec les dosages ci-dessus, la sauce est relativement épicée. Pour une version adoucie, on mettra la moitié de flocons de piment.