

SAUCE B.B.Q. à épandre pour Viandes.

Pour Poitrines de Poulet, ou côtelettes de porc,
Ou d'agneaux ou pour tout autre viande cuites au four ou sur un B.B.Q.

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2014-04-09

Temps de préparation ; 10 minutes

Temps de cuisson ; 23 Minutes

Cette recette vas produire environ 8 a 10 tasses de sauce ou remplir 4 a 5 contenants de 2 tasses.

NOTE: Attendre au moins 30 minutes de cuisson Avant de commencer à Goûter la Sauce, puisque avant ce temps le vinaigre n'auras pas eu assez de temps pour s'évaporer et les épices n'aurons pas encore pris goût. Ne pas oublier que cette sauce est pour épandre sur viandes et n'est pas faite pour être consommé juste par elle même. Cette sauce a été créée pour garder vos viandes juteuses et succulentes et pour les empêcher de brûler sur le B.B.Q.

Étape # 1 Épices sec et Vinaigre.

- 1 C.A. Thé de Sel.
- 4 C.A. Thé de Paprika Mexicain moulu.
- 1 C.A. Soupe de Poudre d'ail.
- ½ C.A. Thé de poivre Blanc moulu.
- ½ C.A. Thé de poivre Noir moulu.
- ½ C.A. Thé de poivre de Cayenne moulu.
- ½ C.A. Thé de Poudre de Cari (Moyenne)
- ½ C.A. Thé de piment rouge en poudre.
- 1 C.A. Thé de Sel d'oignon.
- ½ C.A. Thé de Curcuma moulu.
- ½ C.A. Thé de Cumin moulu.
- ½ C.A. Thé de Poudre de Chili.
- ½ C.A. Thé de Moutarde moulu.
- 2 Tasse de Vinaigre blanc.
- 1/3 Tasse d'eau.
- 1 C.A. Thé de Sauce Worcestershire.
- ½ C.A. Thé de Fumée Liquide a Saveur Naturelle d'Hickory, (La Fumée Liquide est Optionelle, si vous n'avez pas de B.B.Q. et que vous voulez quand même avoir le goût de fumée du B.B.Q.)



Dans un pot pour cuisson de 4 pintes avec un fond épais, y placer seulement les ingrédients ci-haut et faire bouillir à feu maximum pendant 3 minutes puis baisse le feu a moyen puis y ajouter tout les ingredients ci-bas.

-
- 1 Tasse de Mélasse. (Régulier)
 - 1 Tasse de Sucre Brun. (Pas tassé.)
 - 2 Tasse de ma **Recette de Ketchup ou du Ketchup Heinz régulier**,
 - 1 Canne de Pâte Tomate de 156 ml.
 - 1 Canne de Sauce Tomate de 680 ml.
 - 2 C.A. Thé de Bouvril de Boeuf.
 - 1/4 Tasse de Syrop D'érable. (**Optionel**-Utiliser seulement si vous aimez votre sauce plus sucré et moins piquante. Goutez la sauce apres les 20 minutes de cuisson et décidez si vous voulez y ajouter le Syrop D'érable.



Mélanger lentement tout les ingredients ci haut. Ramenez à ébullition puis baisser le feux a moyen-doux et faire mijoter pendant 20 minutes sans le couvert tout en brassant de temps en temps.

Commencez a compter le temps seulement après que la sauce auras recommencer à mijoter.

Après les 20 minutes écoulé placer le pot de cuisson sur une surface froide et laisser refroidir pendant 15 Minutes. Brassez la sauce avant de la transvider dans les plats de plastique pour congélateur puis les laisser refroidir un autre 15 Minutes sur le comptoir puis mettre les couverts et placer au congélateur. **Cette sauce vas perdre un peut de son goût piquant lorsque cuit avec des viandes, donc il est fortement recommandé de re-badigeonner les viandes avec la sauce juste avant de les servir.**

La sauce doit toujours être chaude avant de l'épandre sur les viandes pour la cuisson et aussi juste avant de servir . N'oubliez pas qu'il n'y a pas de préservatif donc il est mieux de consommer la Sauce en dedans de un Mois de la date de la préparation. Le reste peut être congelé dans des petits plats pour congélateur. Lorsque congelé la sauce seras meilleur si utiliser en dedans de six mois.

BON APPÉTIT.