

SAUCE TREMPETTE POUR CREVETTES ET FRUITS DE MER

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2013-08-23

Cette Recette peut aussi servir de trempette pour Légumes comme des carottes, du céleri, ou biscuits, chips, ou n'importe quoi d'autre en autant que vous servez la sauce froide.

Pour bien réussir cette recette vous devrez utiliser des mesures exactes donc des tasses et cuillères a mesuré sont essentiels.

**Cette Recette vas donner environ 4 1/2 de tasses ou presque remplir 3 ou 4 contenants de une tasse.
(Voir photo)**

Temps de Préparation; 20 Minutes

Temps de Cuisson; 15 Minutes

Etape # 1 – Mélange d'épice sec.

Préparé a l'avance tout les épices ci bas et mettez les dans un petit contenant sec pour l'instant.

- 1 ½ C.A. Thé de Poudre d'Ail.
- 1 ½ C.A. Thé de Sel.
- ½ C.A. Thé de Poivre Noir Moulu. (gros grain)
- 2 C.A. Thé de Base de Poulet en poudre.
- 1 ½ C.A. Thé de Crème de Tartre en poudre.
- ¼ C.A. Thé de Cari en Poudre (Moyennement forte)
- ½ C.A. Thé de Poivre de Citron.

Entre 1/8 à ¼ de C.A. Thé de Piment de Cayenne moulu.
(1/8 C.A. Thé = Très Doux et ¼ C.A. Thé = Très épicé.)



Etape # 2 – Agent épaississant.

- 1/3 Tasse d'eau
- 3 C.A. Soupe de Féculs d'amidon (Corn Starch)

Mélanger les Féculs d'amidon (Corn Starch) dans un bol assez large pour pouvoir bien mélanger et mettre de cote pour l'instant. Vous allez l'incorpore a la sauce un peut plus tard.

Etape # 3 – Dans un pot de cuisson de 4 pintes.

Bouillir les ingrédients ci bas a feu maximum pour 3 minutes tout en brassant vivement puis y incorporer le mélange d'épice que vous avez préparé dans l'étape # 1 ci haut puis laisser bouillir pour une autre minute.

- 1 ½ Tasse de Vinaigre Blanc.
- ¼ Tasse de Sucre Blanc.
- 2 C.A. Soupe de Sucre Brun.

Après les 4 minutes écoule, baissé la chaleur à médium et y ajouter les ingrédients ci bas.

- 1 Canne de **Sauce Tomate Hunt's**, (régulier) de **398 ml**.
- 1 Le jus de UN citron.
- 1 Pot de SAUCE TREMPETTE AU CERISe VH de **227 ml**.
- ½ Tasse de Miel.

Mélanger lentement jusqu'à ce que vous obteniez un petit bouillonnement puis baisser la chaleur a moyennement doux, ou juste assez pour garder la sauce a bouillonner lentement. Maintenant vous pouvez ajouter L'agent épaississant que vous avec préparé a l'étape # 2 Bien brasser l'amidon avant de le transvider dans la sauce et la vider très lentement tout en brassant la sauce. Laisser mijoter lentement pendant 15 minutes, sans le couvert et tout en brassant lentement continuellement ou a tout les 2 minutes d'intervalles. Après 15 minutes enlever le pot du feu et placer le sur une surface froide. Laisser refroidir pour 15 minutes avant de transvider dans les contenants pour congélateur. Puis laisser les contenant refroidir un autre 30 minutes avant de les transféré au Frigidaire. Placer les couverts sur les contenants seulement lorsque la sauce est bien refroidis. Cette sauce as été conçue pour être utilisée froide seulement. Le goût des épices fortes va diminuer un peu après une journée au frigidaire. La sauce vas aussi épaissir une fois refroidis et vas bien coller à votre nourriture. N'oubliez pas qu'il n'y a pas de préservatif donc il est préférable de la consommer en dedans de un mois de la Date de préparation et le reste garder au frigidaire, cette sauce n'aime pas être congelé car si congelé elle devient trop épaisse et très moutonneuse et ne colle pas si bien aux aliments.

BON APPÉTIT