

Sauce hoisin à l'arachide pour cuisson au barbecue



Qu'est-ce qui rend une sauce barbecue particulière? Dans cette recette, l'association de la sauce hoisin et du beurre d'arachide forme un contraste intéressant de sucré, de salé et de saveurs aromatiques pour en faire une sauce barbecue tellement délicieuse que votre famille en redemandera encore et encore.

Temps de cuisson : 15 minutes
 Donne 2 tasses (500 ml)

Ingrédients :

1 c. à table	huile végétale	15 ml
½ tasse	oignon haché fin	125 ml
4	grosses gousses d'ail hachées fin	4
1 tasse	ketchup	250 ml
¾ tasse	eau	175 ml
¼ tasse	beurre d'arachide	50 ml
¼ tasse	jus de citron	50 ml
2 c. à table	chaque de sauce hoisin, de miel et de chili en poudre	30 ml
½ c. à thé	sel	2 ml
¼ c. à thé	poivre de cayenne	1 ml

Préparation :

1. Faire chauffer l'huile dans un poêlon profond (à cause du risque d'éclaboussures) sur feu moyen. Ajouter l'oignon et le faire revenir jusqu'à ce qu'il soit tendre, soit environ 3 minutes. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson pendant 1 minute. Ajouter le ketchup, l'eau, le beurre d'arachide, le jus de citron, la sauce hoisin, le miel et l'assaisonnement.
2. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter à découvert. Remuer de temps en temps au début, puis de plus en plus fréquemment vers la fin de la cuisson pour bien mélanger les saveurs et laisser épaissir, environ 5 minutes. Idéal pour les côtes, les hamburgers ou le poulet.