

BBQ



SAUCE BBQ AU MIEL ET À LA BIÈRE

Ingrédients

- Ketchup : 150 g
- Miel : 60 g
- Bière blonde : 120 g (environ 12 cl)
- Sucre brun : 40 g
- Vinaigre de cidre : 25 g
- Sauce Worcestershire : 15 g
- Paprika ou paprika fumé : 5 g
- Poudre d'ail : 3 g
- Poudre d'oignon : 3 g
- Sel : 2 g
- Poivre : 1 g
- Piment de Cayenne (optionnel pour le piquant) : 1 g

Instructions

1. Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients.
2. Chauffer à feu moyen en remuant régulièrement.
3. Porter à ébullition, puis réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 20 minutes, jusqu'à ce que la sauce épaississe légèrement.
4. Laisser refroidir et verser dans un bocal ou une bouteille. Elle se conserve environ une semaine au réfrigérateur.

Cette sauce BBQ maison au miel et à la bière est parfaite pour apporter une touche sucrée et maltée à vos grillades pendant la cuisson ou simplement en sauce !

