

## Sauce barbecue



Quand on fait le choix d'être végétarien, c'est faire aussi faire le choix de bien surveiller dans la liste des ingrédients des produits industriels car, il y a bien souvent, des gélifiants à base d'animaux, des arômes de viande, des arômes de fumé de viande et j'en passe. C'est quelque chose d'assez compliqué comme pour les intolérants au gluten qui doivent TOUT regarder (en bien moins pire je vous l'accorde !). Quand je n'étais pas encore végétarienne il s'est avéré que j'adorais la sauce barbecue, mais quand j'ai vu dans la liste des ingrédients "goût fumé"...fumé de quoi ?! Pas de précision donc je l'ai supprimé. J'ai donc opté pour la faire moi-même pour être sûr de ce qu'il y avait dedans et qu'elle soit bien évidemment sans conservateur, additif ou quoi que ce soit d'autre ! Donc voici pour aujourd'hui ma sauce barbecue maison tiré du livre "La petite épicerie du fait-maison" ! Cette sauce est vraiment délicieuse, rien à envier à celle du supermarché. En plus elle est très simple à réaliser, donc je pense que quand j'aurais fini le pot je m'en referais !

### Pour 1 pot 1/2

#### Ingrédients:

1 oignon

1 gousse d'ail

20cl de concentré de tomate

15cl de vin rouge

15cl de jus de pomme

4c. à soupe de sauce Worcestershire

2c. à soupe d'huile d'olive

2c. à soupe de vinaigre (vin vieux, cidre, Balsamique, Xérès,...)

2c. à soupe de sucre roux

1c. à soupe de moutarde

1c. à café de thym séché

1/2c. à café de cumin

2 pincées piment de Cayenne

Sel, poivre du moulin

**Préparation:****Préparez la pâte:**

Versez la farine, les herbes de Provence et le sel dans un saladier. Mélangez.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et pétrissez du bout des doigts puis rassemblez le tout en boule. Si nécessaire ajoutez un peu de lait.

Filmez la pâte et laissez reposer au réfrigérateur pendant 30min.

Préchauffez le four à 220°C.

Pelez et hachez finement l'ail et l'oignon.

Faites-les revenir à feu moyen 5min dans une poêle avec l'huile d'olive.

Saupoudrez de sucre roux, mélangez et laissez caraméliser pendant 1min.

Ajoutez le concentré de tomate, le vin rouge, le jus de pomme, le vinaigre, la sauce Worcestershire, la moutarde, le thym, le cumin, le piment de Cayenne, du sel et du poivre. Portez à ébullition, puis laissez mijoter 40min en remuant de temps en temps.

Versez dans bocal stérilisé et conservez au réfrigérateur.

La sauce se conserve au réfrigérateur pendant 10 jours et 3 mois au congélateur. Vous pouvez répartir la sauce dans un bac à glaçons pour l'utiliser au fur et à mesure de vos besoins.