

SAUCE AIGRE-DOUCE

Mai 2012 (Actualisé en mai 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 petite boîte d'ananas au sirop
- ★ 20 cl de coulis de tomate
- ★ 1 petit piment oiseau rouge (Tabasco)
- ★ 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- ★ 1 cuillère à soupe de sauce soja
- ★ 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- ★ 1 quart de cuillère à café de gingembre en poudre
- ★ 1 pincée de 5 épices

Ustensiles : Casserole, Chinois, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,35 € (Soit 0,34 € par personne)



Recette :

Ouvrir le piment sur la longueur, éliminer les graines et le pédoncule et l'émincer finement. Dans une casserole, verser 2 cuillères à soupe d'eau, le coulis de tomate, le vinaigre, le sucre, la sauce soja, la fécule, une tranche d'ananas coupée en très petits morceaux, 4 cuillères à soupe du jus d'ananas de la boîte, le piment, le gingembre et le cinq épices. Bien mélanger, porter à frémissement à feu doux en remuant au fouet. Laisser épaissir quelques minutes, filtrer au chinois en écrasant bien pour extraire tous les arômes. Utiliser tiède ou froide, dans de petites coupelles individuelles.

Servir avec des ailes de poulet marinées grillées (wings), du travers de porc grillé, des beignets de crevettes, des brochettes de porc ou de lotte, des accras de morue, des calamars à la romana, ... accompagnés d'un riz blanc.

i On peut remplacer le vinaigre par du jus de citron vert, le piment oiseau par quelques gouttes de Tabasco, la fécule de pomme de terre par de la Maïzena, l'ananas au sirop par de la mangue au sirop.