

Sauce style BBQ à la camerise

CARIBOU

Recette de Julie Aubé - Photo de Rachel Ouellette
Magazine Caribou - cariboumag.com

🍴 500 ml (2 tasses)

INGRÉDIENTS

¼ tasse (60 ml) d'huile de tournesol
1 tasse (250 ml) d'oignons en dés
½ tasse (125 ml) de fleur d'ail hachée grossièrement
1 c. à thé (5 ml) de sel
1 ½ tasse (375 ml) de tomates en dés ou de coulis de tomates
½ tasse (125 ml) de camerises fraîches (ou décongelées avec leur jus) – voir Variante
½ c. à thé (2,5 ml) de gorria moulu (ou sauce piquante locale, fumée si vous aimez!)
2 c. à soupe (30 ml) de vinaigre balsamique de cidre – voir Variante
2 c. à soupe (30 ml) de sirop d'érable (ou plus, c'est au goût)
10 baies de genièvre (environ ½ c. à thé (2,5 ml) une fois moulues)
½ c. à thé (2,5 ml) de nard des pinèdes (facultatif)
½ c. à thé (2,5 ml) de rose sauvages moulues (facultatif)



PRÉPARATION

1. Dans un chaudron, chauffer l'huile et ajouter l'oignon, la fleur d'ail et le sel. Cuire à feu moyen jusqu'à ce que l'oignon devienne doré.
2. Ajouter le reste des ingrédients, bien mélanger, porter à ébullition et réduire le feu à moyen-doux. Cuire environ 30 minutes (ou jusqu'à 60 minutes si vous utilisez des tomates fraîches) en brassant souvent. La sauce doit avoir une consistance épaisse avec un peu de liquide restant au fond.
3. Passer la sauce au mélangeur ou au pied mélangeur pour la rendre lisse, rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
4. Utiliser immédiatement (voir Note et Astuce) ou conserver dans un contenant hermétique au réfrigérateur ou au congélateur.

ASTUCE

Mélangez la sauce avec de la mayo pour obtenir une sauce à burgers ou à frites.

NOTE

La sauce se badigeonne en fin de cuisson sur du porc ou du bœuf comme des côtes-levées ou des short-rib. Mais il n'y a pas de limite à son utilisation : magret de canard, cuisses de poulet, partout où vous aimez la sauce BBQ!

VARIANTE

On peut adapter le fruit au fil de la saison (et de ses provisions) : ça marche avec de la rhubarbe, de la purée de framboises (sans les pépins) ou avec des bleuets un peu surettes. Si vous n'avez pas de vinaigre de cidre type balsamique, option d'utiliser 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de bouleau + 1 c. à soupe (15 ml) de vinaigre de cidre.