

Sauce pour grillades à la tomate et aux fraises du Québec rôties

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

INGRÉDIENTS

- 4 tasses (1L) de fraises du Québec équeutées (550g)
- ¼ tasse (60 ml) d'huile locale
- 8 tasses (2L) de tomates italiennes épépinées et coupées en dés (1,2 kg)
- ½ tasse (125 ml) d'oignons hachés
- 2 gousses d'ail hachées
- Piment fort frais haché ou sauce piquante au goût
- 1 c. à soupe (15 ml) de sel
- ¼ tasse (60 ml) de miel
- 1/3 tasse (80 ml) de vinaigre de cidre
- 1 c. à soupe (15 ml) de sumac
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde forte
- 1 c. à soupe (15 ml) de sirop de bouleau (facultatif)

NOTE

Tant qu'à prendre le temps de mijoter cette sauce délicieuse, on est ravi d'en obtenir un volume suffisant pour plus d'un repas de grillades : vous pouvez en placer au congélateur pour de futurs festins!

ASTUCE

En plus de servir la sauce avec vos grillades de porc, de poulet et de canard, il est aussi possible de l'utiliser en marinade. Il suffit d'y placer les morceaux de viande 2 heures ou plus à l'avance. Pour l'utilisation en marinade, vous pourriez ajouter un peu plus de vinaigre et de sel à la recette.

VARIANTE

À l'étape 4, il est possible de faire infuser un petit baluchon d'épices boréales. Dans un mortier, écrasez légèrement 1 c. à thé (5 ml) de poivre des dunes, 1 c. à thé (5 ml) de myrique baumier et 1 c. à thé (5 ml) de baies de genièvre. Déposez ces épices dans un carré de coton fromage et formez un baluchon ficelé.



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 220°C (425°F) et tapisser une tôle de papier parchemin.
2. Couper les fraises en 2 et les disposer sur la tôle côté coupé vers le bas.
3. Cuire environ 20 minutes (elles devraient commencer à noircir un peu).
4. Pendant ce temps, dans un grand chaudron, chauffer l'huile à feu moyen, ajouter l'oignon et suer quelques minutes. Ajouter l'ail et les tomates, le piment fort (s'il est frais) et le sel. Porter à ébullition, ajouter le baluchon d'épices (facultatif – voir Variante), baisser le feu et mijoter 20 minutes.
5. Ajouter les fraises rôties (et leur jus), la sauce piquante (si vous n'avez pas utilisé le piment frais à l'étape 4), le miel, le vinaigre, le sumac, la moutarde, le sirop de bouleau (facultatif) et le sel.
6. Retirer le baluchon d'épices si vous l'avez mis, puis passer au mélangeur (texture plus lisse) ou au pied mélangeur (texture plus rustique).
7. Laisser mijoter à feu bas environ 2 heures en raclant souvent le fond du chaudron pour ne pas que ça colle. En cours de cuisson quand la texture s'épaissit, placer un couvercle sur le chaudron de manière à éviter les éclaboussures tout en laissant s'échapper la vapeur. La sauce est prête lorsque la texture ressemble à celle du ketchup et que le rendement donne environ 1 litre. Goûter et ajuster le sel, l'acidité et le piquant au besoin.