SAUCE BBQ MAISON



¼ tasse (60 gr) margarine
¼ tasse (35 gr) farine
3 tasses (750 ml) d'eau
1 tasse (250 ml) ketchup
2½ c. à soupe base de poulet (en poudre)
1/3 tasse (80 ml) (ou ½ boîte de pâte de tomate de 156 ml)
1/3 tasse + 2 c. à thé (90 ml) de sauce chili
½ tasse (90 gr) de cassonade
2 c. à soupe de moutarde préparée
½ c. à soupe de vinaigre
1 c. à thé d'épices B.B.Q. (style St-Hubert)
½ c. à soupe de sauce Worcestershire
½ c. à thé sel
Pincée de poivre

-Fondre la margarine. Ajouter la farine.

-Bien remuer, cuire environ 2 à 3 minutes.

-Ajouter l'eau, mélanger au fouet électrique pour empêcher la formation de grumeaux.

-Ajouter tous les autres ingrédients.

-Cuire environ 10 à 15 minutes.

-Se congèle très bien!

Publié par ***Le coin recettes de Jos***