

SAUCE À LA CITROUILLE (POUR EGG-ROLLS)

Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de purée de citrouille non sucrée (maison ou du commerce)
- 2 tasses (400 g) de sucre
- 1 tasse (250 ml) de vinaigre blanc
- ¼ tasse (60 ml) d'eau
- 1 grosse gousse d'ail au presse-ail
- Une bonne grosse pincée de flocons de piment
- 2 c. à soupe (30 ml) de fécule de maïs (maïzena)

Préparation :

- Porter à ébullition tous les ingrédients, sauf la fécule de maïs. Laisser mijoter à petit bouillonnement durant 15 minutes.
- Ajouter la fécule délayée dans un peu d'eau à la fin pour épaissir.
- Mettre en pot et réfrigérer, ou congeler.

Rendement : environ 2 ¾-3 tasses (680-750 ml)

Source : ?- déclinaison et adaptation d'une recette de ma mère

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mardi 20 octobre 2015

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2015/10/sauce-la-citrouille-pour-egg-rolls.html>