



À CÔTÉ



SAUCE BBQ À LA MOUTARDE

PORTIONS
10

CUISSON
5 minutes

INGRÉDIENTS

*Note : les ingrédients marqués d'une * se retrouvent aux Halles Fleur de Lys.*

1 t. de moutarde préparée

¼ t. de sirop d'érable

¼ t. de cassonade

¼ t. de vinaigre de cidre de pomme

2 ou 3 gouttes de fumée liquide* [optionnel]

** L'Ère du vrac propose la fumée liquide de la marque Encore.*

La saison des barbecues est lancée ! On éprouve toujours une satisfaction toute particulière à préparer soi-même ses sauces. Voici une recette simple, mais diablement efficace, qui saura plaire à tous. Idéal pour badigeonner vos grillades ou comme sauce d'accompagnement.

INSTRUCTIONS

- 1** Mélanger tous les ingrédients.
- 2** Dans un petit chaudron, porter à ébullition.
- 3** Laisser mijoter quelques minutes à feu moyen.