



Beurres et Sauces
Sauce aigre douce



21 min	20 min	1 min	0	37
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la sauce aigre douce

- 1 Piler l'ail.
- 2 Ajouter l'ail pilé dans le saladier et mélanger le vinaigre, le sucre semoule, le concentré de tomate, l'eau et le piment afin d'obtenir une texture uniforme.
- 3 Verser le mélange dans une poêle. Ajouter la maïzena et remuer.
- 4 Laisser mijoter en mélangeant de façon à obtenir une sauce épaisse et limpide.
- 5 Servir chaud.

2 c. à soupe **Vinaigre de vin**
2 c. à soupe **Sucre semoule**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
0.5 c. à soupe **Maïzena**
4 c. à soupe **Eau**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Piment(s)**
1 **Sel**