



THE J.M. SMUCKER Co

Meilleur que la sauce aux prunes

Rendement : 1 1/2 tasse (375 mL)

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 10 mins N/A N/A

Ingredients

- 2 c. à thé (10 mL) d'huile végétale ou de canola
- 2 c. à table (30 mL) d'oignon, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées
- 2 c. à thé (10 mL) de gingembre frais, haché finement
- 1/4 c. à thé (1 mL) de flocons de chili (facultatif)
- 1 tasse (250 mL) de tartinade d'abricots **Smucker's®** Pure
- 2 c. à table (30 mL) de vinaigre de riz ou de vinaigre blanc
- 2 c. à table (30 mL) d'eau
- 1 c. à table (15 mL) de cassonade

Directions

Step 1:

Faire chauffer l'huile dans une petite casserole. Ajouter l'oignon, l'ail et le gingembre. Faire cuire 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que les légumes soient ramollis. Ajouter le chili et poursuivre la cuisson 30 secondes.

Step 2:

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Amener à ébullition, baisser le feu et poursuivre la cuisson 2 minutes.

Step 3:

Laisser refroidir et réfrigérer toute la nuit pour permettre à la sauce d'épaissir. Se conserve au réfrigérateur jusqu'à 2 semaines.

Trempe parfaite pour bâtonnets de poulet, croquettes et rouleaux de printemps.

Images

