

## **La sauce Barbecue « Maison » du restaurant scolaire**

*Les ingrédients - Pour 6 personnes*

1 gousse d'ail  
5 cl d'huile d'olive  
140 gr de coulis de tomates  
20 gr de concentré de tomates  
2 bonnes cuillères à soupe de miel liquide (25 gr)  
2 beaux oignons (150gr une fois hachés)  
1 petite cuillère - 5 gr de paprika doux  
1 cuillère à soupe - 12 gr de sucre (idéalement du sucre roux)  
12 cl de vinaigre de cidre



- Faire revenir les oignons et l'ail dans l'huile d'olive durant 3 à 4 minutes.
- Ajouter le paprika. Faire cuire environ 2 min en remuant à feu doux
- Ajouter le vinaigre de cidre, le sucre, le miel.
- Ajouter ensuite le coulis et le concentré de tomates
- Poursuivre la cuisson à feu doux, 10 min, tout en remuant doucement
- Bien mixer la sauce pour une consistance adaptée

### Astuces :

- Possibilité de changer le vinaigre de cidre par du vinaigre balsamique
- Possibilité de changer le miel par du sirop d'érable

Vous pouvez aussi, faire moitié-moitié entre vinaigre de cidre et vinaigre balsamique, en respectant la même quantité.

Même chose pour le miel et le sirop d'érable.

Une fois préparée, si la quantité de sauce barbecue est trop importante, celle-ci se garde bien dans le congélateur et sortez-en au fur et à mesure de vos besoins.

A servir avec une volaille ou vos pommes de terre façon « Potatoes » cuites au four.

**BON APPETIT !**