

# Sauce barbecue au curry

du Chef Aurélien Poirot



## **Ingrédients pour 4 personnes :**

- 50gr de sucre roux type cassonade
- 2 cuillères à soupe de miel de fleurs
- 4 cuillères à soupe de sauce soja sucrée
- 4 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 2 cuillères à soupe de paprika fumé en poudre
- 2 cuillères à soupe de curry jaune en poudre
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 pincée de piment rouge en poudre type Espelette ou Bird's eye ( plus piquant)
- 1 pincée de thym
- 140 gr de concentré de tomate
- sel, poivre du moulin

# Sauce barbecue au curry

du Chef Aurélien Poirot

## Ma sauce BBQ au curry

Comme le gratin Dauphinois en France, le kimchi en Corée ou le couscous au Maroc, chaque famille de BBQ lovers a SA recette de sauce «secrète».

La mienne est liée a mes experiences en Asie: la Thaïlande, la Chine, le Japon et beaucoup d'autres pays tous riches de cultures culinaires.

Pour BeeGrill, voici ma recette mais chutt c'est un secret !

## Instructions :

1. Réaliser un caramel brun avec le sucre roux, ajouter le miel et refaire caraméliser quelques secondes.
2. Déglacer avec la sauce soja, le vinaigre de vin et l'eau.
3. Ajouter tous les épices sèches, laisser cuire 3-4 minutes.
4. Ajouter le concentré de tomate et à l'aide d'un fouet, remuer la sauce à feu doux pendant 3-4 minutes encore.
5. Saler, poivrer. Débarasser dans des pots en verre propres et hermétiques et conserver au frais pendant une quinzaine de jours.