



## Sauce d'Ici et d'Ailleurs

### Ingrédients pour 20 portions de 5 cl

• <b>JUS de PORC CHEF®</b>	<b>50 g</b>		
• Eau	1 litre		
• Vinaigre de vin	10 cl		
• Sucre en poudre	100 g		
• Ail	1 gousse		
• Oignons	80 g		
• Ketchup	20 g		
• Moutarde	10 g	• Sauce soja	1 cl
• Gingembre en poudre	pm	• Worcester sauce	1 cl
• Paprika	pm	• Tabasco	pm
• Huile d'olive	2 cl	• Sel, poivre	pm



Litrage de sauce obtenu 1 litre

### Progression de la recette

- Réunir dans une sauteuse le sucre et le vinaigre.
- Réaliser un caramel blond foncé.
- Dans une casserole faire cuire 5 minutes l'oignon émincé et l'ail écrasé dans l'huile d'olive.
- Ajouter au caramel blond le soja, le ketchup, **la sauce Worcester**, le gingembre en poudre, le paprika, le Tabasco ainsi que l'ail et les oignons revenus.
- Disperser au fouet dans l'eau le **JUS de PORC CHEF®** et porter à ébullition 3 minutes.
- Ajouter le **JUS de PORC CHEF®** et réduire jusqu'à ce que la sauce soit suffisamment nappante.
- Ajouter la moutarde.
- Rectifier l'assaisonnement.

### **" La sauce Worcester "**

Les anglais ont introduit l'usage de la Worcester sauce en Europe au XVIIe siècle. Elle est fabriquée à partir d'un mélange d'aromates indiens et elle acquiert son goût en vieillissant dans des fûts de bois.

### Observation

Accompagne le mignon de porc, les côtes et les travers de porc grillés...