

Sauce Thaï chili sucrée

Ingrédients:

1 tasse de piments doux - coupés en petits morceaux
1 à 2 piments thaï
6 gousses d'ail - coupées grossièrement
1/2 tasse de vinaigre de riz
1 tasse de sucre
3/4 tasse d'eau
1,5 c. à thé de sel

Pour épaissement de la sauce:

1 c. à table de fécule de maïs
2 c. à table d'eau

Étapes:

Couper les piments doux en petits morceaux en enlevant les graines et la partie blanche interne.

Préparer les piments thaï en enlevant la partie blanche interne et les graines (pour enlever le côté piquant).

À l'aide d'un mélangeur à main, broyer les piments doux, les piments thaï, les gousses d'ail. Ajouter 1/4 de tasse d'eau pour aider au broyage des aliments. Garder la demi tasse d'eau qui reste pour plus tard à une autre étape. Broyer en donnant des petits coups et ne pas trop broyer non plus pour éviter que le mélange devienne une purée. Il faut garder des morceaux visibles afin d'avoir quelques textures en bouche.

Mettre le mélange dans un chaudron. Ajouter le vinaigre de riz, le sucre, l'eau qui reste, le sel et faire mijoter pendant 5 minutes à feu moyen.

Après 5 minutes, goûter et ajuster selon vos goûts (sel, sucre ou vinaigre).

Pour épaissir la sauce, ajouter une c. à table de fécule de maïs (mélangée à 2 c. à table d'eau). Attendre que ça bouille afin que la sauce épaississe et ensuite, fermer le feu.

Attendre que ça refroidisse et mettre dans des petits pots en verre. Mettre au réfrigérateur.