

# Sauce aux huîtres végétane

## Ingrédients

25-30g de champignons shiitake séchés  
1½ tasse (375ml) d'eau  
1/2 tasse (100g) de sucre + 3 c. à table d'eau  
1 c. à table de sel  
2 c. à thé de sauce soya foncée  
1 c. à table de sauce soya claire  
2 c. à thé de cassonade  
2 c. à thé de fécule de maïs + 2 c. à table d'eau

## Étapes

Rincer les champignons shiitake sous l'eau pour enlever la poussière. Les faire tremper dans 1½ tasse (375ml) d'eau chaude pour environ 3 à 4 heures

Une fois réhydratés, couper les champignons en lanières et les broyer avec toute l'eau de trempage. Utiliser un mélangeur de bonne qualité (style Magic Bullet) pour une texture plus lisse. Quand le mélange est homogène, garder de côté.

Dans une casserole, mettre 1/2 tasse (100g) de sucre avec 3 c. à table d'eau. Chauffer à feu moyen-élevé pour faire un caramel. Ne pas remuer avec un ustensile pour éviter la formation de cristaux.

Quand le caramel arrive à une couleur légèrement plus foncée que du miel, on peut réduire un peu le feu et ajouter le mélange de champignons. À partir de ce moment, on doit remuer en grattant au fond pour défaire les morceaux de caramel qui auront durci. Remuer jusqu'à ce que tout le caramel soit dissout (environ 10 minutes).

Ajouter 1 c. à table de sel, 2 c. à thé de sauce soya foncée, 1 c. à table de sauce soya claire, 2 c. à thé de cassonade. Bien mélanger.

Mélanger ensemble 2 c. à thé de fécule de maïs et 2 c. à table d'eau, puis incorporer à la sauce. Amener à ébullition pour faire épaisir, puis retirer du feu.

Laisser la sauce refroidir avant de la mettre dans des pots stérilisés.

La sauce sera bonne pour environ 1 mois au réfrigérateur, 4 mois au congélateur.