

Saucisses dans le sirop - comme au buffet

Ingrédients :

24 saucisses à hot-dog
2 tasses (500ml) d'eau
2 tasses (350g) de cassonade
3 gousses d'ail - hachées très finement
4 c. à table de sauce soya claire
1 c. à table de sauce soya foncée
2 c. à table de miel
4 c. à thé de fécule de maïs + 6 c. à table d'eau

Préparation

Couper les saucisses en 3 morceaux égaux, mettre de côté.

Dans une casserole, mélanger l'eau, la cassonade, l'ail, la sauce soya claire et foncée et le miel. Remuer et amener à ébullition.

Ajouter les saucisses, fermer le couvercle, attendre que le mélange commence à bouillir un peu et laisser mijoter doucement pendant 5 minutes.

Mélanger la fécule de maïs et l'eau dans un petit bol séparé. Lorsque 5 minutes ont passé, enlever le couvercle de la casserole, monter le feu et verser le mélange de fécule graduellement en remuant.

Laisser bouillir le tout à découvert pour 2 minutes, puis fermer le feu, les saucisses sont prêtes.

** Vous pouvez ajuster le niveau de sauce soya à la toute fin si vous trouvez le mélange trop sucré. Le goût final peut varier selon la marque de saucisses et les marques de sauces soya.