

Sauce à l'ananas (aigre douce)

Ingrédients (donne 400ml)

125g d'ananas bien mûr

200ml d'eau

7 c. à table (100g) de sucre

3 à 4 c. à table de vinaigre blanc (variable selon l'acidité de l'ananas)

1 c. à thé de sauce soya claire

Pour épaissir

1 c. à thé de poudre anglaise

1 c. à table de fécule de maïs

2 c. à table d'eau

Préparation

Broyer les morceaux d'ananas dans un petit robot style Magic Bullet. Utiliser une partie du 200ml d'eau au besoin pour que ce soit plus facile à broyer. Mettre ensuite dans une casserole.

Ajouter l'eau restante, le sucre, le vinaigre et la sauce soya. Pour le vinaigre, vous pouvez commencer avec 3 c. à table, et ajuster avec une 4e plus tard au besoin. Amener à ébullition.

Dans un petit bol séparé, mélanger la poudre de crème anglaise, la fécule de maïs et l'eau. Lorsque la sauce arrive à ébullition, ajouter le mélange de fécule, remuer et laisser bouillir jusqu'à épaississement.

Retirer du feu, puis goûter pour voir si vous devez ajuster un peu le vinaigre.

Laisser refroidir un peu et servir avec les petites bouchées de votre choix!

Note 1: On peut faire la recette avec 125ml de jus d'ananas à la place, mais il faudra ajouter 1/2 c. à thé de fécule de maïs pour épaissir. Sans la fibre de l'ananas, le jus est un peu plus liquide. Ajustez le sucre et le vinaigre à votre goût, les jus en bouteille sont parfois un peu plus doux au goût. Le résultat est bien meilleur avec de l'ananas frais par exemple, ça vaut la peine de l'essayer!

Note 2: La sauce se garde environ 1 semaine au réfrigérateur. Elle figera un peu en étant très froide, je vous suggère de la réchauffer au four à micro-onde avant de la servir, elle retrouvera une texture plus liquide.