

Sauce au citron (aigre douce)

Ingrédients (donne 375ml)

3/4 tasse (185ml) de bouillon de poulet
4 c. à table de jus de citron frais (1 citron)
4 c. à table de sucre
1½ c. à table de miel
4 c. à thé de vinaigre blanc
1/2 c. à thé de zestes de citron
1/4 c. à thé d'huile de sésame

Pour épaissir

1½ c. à thé de poudre de crème anglaise
1 c. à table de fécule de maïs
4 c. à table d'eau

Préparation

Dans une casserole, mettre ensemble le bouillon de poulet, le jus de citron, le sucre, le miel, le vinaigre, les zestes et l'huile de sésame. Amener à ébullition.

Dans un petit bol séparé, mélanger la poudre de crème anglaise, la fécule de maïs et l'eau. L'ajouter à la casserole une fois que la sauce arrive à ébullition, puis continuer de faire bouillir en remuant pendant 30-60 secondes, ou jusqu'à ce que ce soit bien épaissit. On c'est que la sauce a bien épaissir quand la couleur devient un peu plus transparente.

Retirer du feu, laisser refroidir un peu et servir avec les petites bouchées de votre choix!

Note: La sauce s'épaissira en la mettant au réfrigérateur. Simplement la réchauffer au micro-ondes avant de servir.

Hop dans le wok
www.christinapotvin.com