

Sauce aux cerises (aigre-douce)

Ingrédients (450ml)

100g de cerises noires douces dénoyautées (15-17 cerises)
200ml d'eau
3/4 tasse (170g) de sucre (ou 1/2 tasse (115g) pour une version moins sucrée)
5 à 7 c. à table de vinaigre blanc
1 c. à table de sauce soya claire
1/8 c. à thé de sel

Pour épaissir

4 c. à thé de fécule de maïs
4 c. à thé d'eau

Préparation

Broyer les cerises 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, la sauce soya et le sel. Pour le vinaigre, commencer avec 5 c. à table, ça pourra être ajusté plus tard au besoin. Amener à ébullition.

Dans un petit bol séparé, mélanger 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. La sauce aura l'air encore un peu liquide lorsqu'elle est chaude, mais s'épaissira un peu en refroidissant.

Goûter la sauce pour voir si elle aurait besoin de plus de vinaigre, ajouter 1 à 2 c. à table au besoin. Remuer, puis retirer du feu.

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

Note 1: Ici je met 7 c. à table de vinaigre, car j'aime mes sauce plus acides. Si vous aimez moins le côté acide, mettez seulement 5 c. à table. Vous pouvez aussi diminuer le sucre si vous voulez une version moins sucrée, mais pour l'avoir testé, la sauce n'apportera pas beaucoup de saveur additionnelle aux aliments qu'on trempe dedans.

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 micro-ondes avant de la servir, elle retrouvera une texture plus liquide.