

Sauce aux prunes (aigre douce)

Ingrédients (donne 375ml)

1/2 prune (60g)
1/2 tasse (125ml) d'eau
1/2 tasse (125ml) de purée de citrouille
3/4 tasse (170g) de sucre
5 à 6 c. à table de vinaigre blanc
1½ c. à thé de sauce soya claire
1½ c. à thé de sauce Worcestershire
1/8 c. à thé de sel

Pour épaissir

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

Préparation

Couper la prune en morceaux et bien broyer dans un mélangeur style Magic Bullet. Utiliser une partie du 125ml d'eau pour que ce soit plus facile à broyer.

Transférer dans une petite casserole et ajouter le restant d'eau, la purée de citrouille, le sucre, le vinaigre, la sauce soya, la sauce Worcestershire et le sel. Pour le vinaigre, commencer avec 5 c. à table, ça pourra être ajusté plus tard au besoin. Remuer, mettre un couvercle et faire mijoter pour 5 minutes.

Filter la sauce dans un tamis afin d'enlever la pulpe qui donne un effet de compote. Remettre ensuite la sauce dans la casserole.

Dans un petit bol, mélanger la fécule de maïs et l'eau. L'ajouter à la sauce et amener à ébullition en remuant. Bouillir 30-60 secondes pour bien épaissir.

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

Laisser refroidir un peu et servir avec les petites bouchées de votre choix, idéal avec des egg rolls!

Note 1: Ici je met 6 c. à table de vinaigre, car j'aime mes sauces 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: 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.