

Sauce pimentée aigre-douce asiatique.

La sauce aigre-douce est originaire de la cuisine chinoise et plus particulièrement de la province de Hunan. Largement utilisée dans les cuisines créoles mais aussi européennes, la sauce aigre-douce est un incontournable des condiments. Elle est excellente servie avec des boulettes de viande, de la tempura, du poisson, du poulet ou bien évidemment sur du riz.

Si votre sauce vous paraît trop forte, ajoutez une cuillère à café de miel qui apportera douceur avec une légère note florale.

Ingrédients

Pour 20 cl.

Sauce de base

- 15 cl d'eau
- 100 g de sucre
- 1 CS de vinaigre blanc
- 1 CS de Nuoc-Mâm (optionnel)
- 4 g de sel fin

Garniture

- 4 gros piments rouges doux
- 3 à 4 piments thaï
- 5 gousses d'ail

Liaison

- 8 g de fécule de maïs
- 1 cl d'eau



Piments rouge doux



Piments Thai

Préparer la garniture

Concasser grossièrement les piments en conservant les pépins. Éplucher et concasser les gousses d'ail. Mélanger ensemble et hacher au couteau ou à l'aide d'un petit mixeur en mode pulse pour conserver des morceaux.

Préparer la sauce pimentée aigre-douce asiatique

Verser l'eau dans une petite casserole. Ajouter le sucre, le sel, la sauce poisson et le vinaigre blanc. Verser la garniture hachée par dessus. Porter à ébullition, baisser le feu et laisser mijoter 5 minutes à frémissement.

Lier la sauce

Délayer la fécule de maïs dans un peu d'eau. Détendre l'empois d'amidon avec quelques cuillères de sauce pour éviter les grumeaux. Verser ensuite dans la casserole et mélanger au fouet jusqu'à épaississement.

Secret de recette !

La sauce pimentée aigre-douce asiatique ne doit pas être trop épaisse, mais suffisamment liée pour enrober les éléments de la garniture. Ajuster la quantité de fécule à votre goût.

Débarrasser en bouteille

Débarrasser la préparation dans une bouteille de 25 cl à l'aide d'un entonnoir. Corner la casserole pour tout récupérer.

Refroidir rapidement, par exemple en trempant la bouteille dans un récipient rempli en continue avec un filet d'eau froide. Conserver au réfrigérateur pendant plusieurs semaines.