



Sauce piquante maison

ACCOMPAGNEMENTS - RECETTES - SAUCES ET CONDIMENTS



NOMBRE DE PORTION : 500 ML

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON :

TEMPS DE REPOS : 216H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 16 piments rouges forts *
- 1/2 tasse d'eau
- 3 grosses gousses d'ail, pelées
- 2 c. à thé de gros sel Kasher
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pomme

*J'ai pris des piments rouges forts portugais

Préparation

1. Retirez la tige, les graines et la membrane blanche des piments. Vous pouvez laisser un peu de graines pour une version plus piquante. Personnellement, je laisse les graines d'un piment sur 16. Porter des gants pour éviter les brûlures.
2. Ajoutez les piments, les gousses d'ail, le sel et l'eau dans un robot culinaire. Réduire en petits morceaux. On ne veut pas de purée à ce stade.
3. Versez le mélange dans un pot Mason d'un litre. Recouvrir d'un coton-fromage* et visser la rondelle du pot Mason pour tenir le tout en place.
4. Laissez mariner sur le comptoir à l'abri du soleil pendant 2 jours. Vous pouvez brasser légèrement en tournant le pot lorsque le mélange se sépare.
5. Après 2 jours, ajoutez le vinaigre de cidre et bien mélanger avec un outil en plastique.
6. Laissez reposer à température ambiante, recouvert de coton-fromage pendant une semaine.

Après une semaine, réduisez en purée lisse avec un pied-mélangeur ou au robot culinaire.

7. Passez le mélange au tamis pour retirer la pulpe. Pressez bien. N'oubliez pas de porter des gants pour éviter les brûlures.
8. Ajoutez de l'eau au besoin si vous trouvez le mélange trop épais.
9. Transférez la sauce dans un pot Mason ou une bouteille pour sauce piquante et conservez au réfrigérateur. Se conserve plusieurs mois s'il n'y a pas de contamination croisée. Agiter avant utilisation.

*Pour éviter que les mouches à fruits entrent dans le mélange, mettez plusieurs couches de coton-fromage.