

Sauce barbecue de Cyril Lignac

Ingrédients

- 150g de ketchup (on peut remplacer par du concentré de tomates ou du ketchup maison)
- 150g d'eau
- 60g de sucre cassonade (si on n'en a pas, on peut mettre du sucre blanc classique)
- 30g de vinaigre balsamique blanc ou vinaigre de vin blanc ou vinaigre de cidre
- 1 oignon épluché et en purée (haché très finement)
- 2g de tabasco rouge (c'est facultatif, c'est pour le piquant!)
- huile de friture de tournesol / huile d'olive
- sel fin et poivre du moulin

Préparation

Dans une cocotte avec un couvercle, verser d'abord la purée d'oignon puis le ketchup, l'eau, le sucre, le vinaigre, l'oignon en purée, assaisonner de sel puis ajouter un peu de tabasco rouge (allez-y mollo, c'est selon les goûts). Couvrir aux $\frac{3}{4}$ et laisser cuire à feu moyen (il faut que ça frémisses) pendant au moins 30 minutes afin que le mélange réduise.