

Recette Maison : Sauce Big Tasty

Ingrédients nécessaires

- 100g de mayonnaise de qualité
- 1 cuillère à café de moutarde douce
- 1 cuillère à café de ketchup
- 1/2 cuillère à café d'arôme fumé (liquid smoke)
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- 1 petite échalote finement hachée
- 1 gousse d'ail pressée
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
- Une pincée de sel et de poivre noir

Matériel requis

- Un bol mélangeur de taille moyenne
- Un fouet ou une cuillère à soupe
- Un couteau d'office bien aiguisé
- Un petit bocal en verre hermétique pour le stockage

Instructions de préparation

- Hachez l'échalote très finement afin d'obtenir une texture homogène dans la sauce.
- Dans le bol, combinez la mayonnaise, la moutarde et le ketchup.
- Ajoutez l'arôme fumé, le paprika fumé, l'ail pressé et le vinaigre de vin blanc.
- Incorporez l'échalote hachée, puis salez et poivrez selon votre convenance.
- Mélangez vigoureusement jusqu'à ce que la préparation soit parfaitement lisse et colorée.
- Placez au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir pour permettre aux arômes de se diffuser.

Conseils de conservation

- Conservez la sauce dans un bocal hermétique au réfrigérateur.
- La sauce se garde idéalement entre 3 et 5 jours au frais.
- Ne pas congeler la sauce, car la mayonnaise perdrait sa texture émulsionnée.

- Remuez bien avant chaque utilisation si la sauce a reposé.