

Recette Maison : La Sauce Big Mac

Ingrédients nécessaires

- 1/2 tasse de mayonnaise de qualité
- 1 cuillère à soupe de relish aux cornichons
- 1 cuillère à soupe de moutarde jaune douce
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
- 1/2 cuillère à café de poudre d'ail
- 1/2 cuillère à café de poudre d'oignon
- 1/2 cuillère à café de paprika doux
- Une pincée de sel

Étapes de préparation

- Dans un bol de taille moyenne, combinez la mayonnaise, la relish, la moutarde et le vinaigre.
- Mélangez vigoureusement jusqu'à obtenir une texture parfaitement homogène.
- Incorporez la poudre d'ail, la poudre d'oignon, le paprika et le sel.
- Mélangez à nouveau pour bien répartir les épices dans la base crémeuse.
- Couvrez le bol et placez-le au réfrigérateur pendant au moins 1 heure avant de servir.
- Remuez une dernière fois avant utilisation pour réactiver les saveurs.

Conseils de conservation et astuces

- Conservation : La sauce se garde jusqu'à 7 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
- Repos : Le temps de repos au frais est crucial pour permettre aux épices de s'infuser correctement.
- Texture : Si vous préférez une sauce plus lisse, vous pouvez mixer la relish avant de l'ajouter au mélange.
- Usage : Idéale pour vos burgers maison, mais aussi excellente en trempette pour des frites ou des crudités.