

MA RECETTE DE SAUCE HP

Par Ghislain Bonneau a gbphotodidactical.ca

Dernière Révision 2013-02-21

Notez que dans cette recette je n'ai pas essayé d'imiter la recette de sauce HP, mais de l'améliorer. La vraie sauce HP ne goûte pas assez le Poivre et est trop liquide.

Pour bien réussir à faire cette recette vous devrez utiliser des tasses et cuillères a mesuré.

Cette Recette vas produire environ 3 ¼ de Tasses de la meilleur SAUCE HP que vous avez jamais goûter. (Voir photo en page 2 qui montre 5 contenant de une tasse replis au ¾ de leur capacité)

Temps de Préparation; 10 Minutes

Temps de Cuisson; 15 Minutes

ÉTAPE # 1 – Préparation de mélange d'épice Sec.

Préparé a l'avance tout les épices ci bas et les mettre dans un petit plat sec pour l'instant.

- 1 ½ C.A. Thé de Poivre Noir Grosseement Moulu. (Ou 1 C.A. Thé de Poivre Noir Finement Moulu).
- 1 C.A. Thé de **Sel D'Oignon**. (PAS de la Poudre d'oignon)
- 1 C.A. Soupe de Sel.
- 1 C.A. Thé de Tout Epice de la Jamaïque. (All Spice)
- 2 C.A. Soupe de Poudre D'ail.
- 1 C.A. Thé de Mélange d'épice Italienne.
- ½ C.A. Thé de Curie en Poudre (Moyen)
- 1/8 C.A. Thé de Sauge
- 1/8 C.A. Thé de Thym.
- ½ C.A. Thé de Moutarde Moulue.
- ¼ C.A. Thé de Piment de Cayenne.
- 1 C.A. Thé de Paprika.
- 1 ½ C.A. Thé de Crème de tartare en poudre.



ÉTAPE # 2 – MÉLANGE des Liquides et SUCRES.

Placer tout les ingrédients ci bas dans un pot de cuisson de 4 pintes.

- 2 Tout le Jus de Deux Citron Frais. (Ecraser les Citrons a travers une passoire – Voir photo ci haut)
- 1 Tasse de Vin Rouge.
- ½ Tasse de Vinaigre Blanc.
- ½ Tasse D'eau.
- 4 C.A. Soupe de Sucre Brun.
- 3 C.A. Soupe de Mèlasse.
- 4 C.A. Thé de Syrop de Mais doré.
- 1 C.A. Soupe de Bouvril de Bœuf.



Bouillir tout les ingrédients ci haut a feux maximum pour 3 minutes tout en brassant la Sauce vivement puis ajouter y le **Mélange d'épice sec que vous aviez préparé a l'étape # 1, bien mélanger et continuer de bouillir tout en brassant vivement pour une autre minute.**

Baisser le feux a moyen et ajouter.....

- 1 Canne de Pâte de Tomate de 156 ml.
- 2 Cannes de Sauce Tomate de 213 ml. Chacune.

Lorsque vous aurez atteint un petit bouillonnement baisser encore la chaleur a doux ou juste assez pour mijoter lentement la sauce. **Bouillir pour 10 minutes** et brassez occasionnellement mais ne laissez pas trop bouillir, sois baisser les feux ou brassez constamment. Apres les 15 Minutes écoulé, enlever le pot du feu et placer sur une surface froide. **Laisser refroidir de 10 a 15 minutes tout en brassant occasionnellement pour la refroidir plus vite.** Puis la SAUCE HP est prête à être transvidé dans les contenants. Laisser les contenants refroidir avant de les placer dans le frigidaire. N'oubliez pas qu'il n'y a pas de préservatif donc il est préférable de la consommer en dedans de un Mois de la date de préparation. Le reste peut être congelé dans des contenants pour congélateur.

Cette sauce n'est pas une sauce a épandre mais seulement pour badigeonner sur vos viandes juste avant de manger, donc **elle ne peut pas être étalé sur les viandes pour cuire sur le B.B.Q.** Mais elle est aussi excellente comme Marinade utilisé en conjonction avec du Bouvril de Boeuf et du Vin Rouge.

BON APPÉTIT

