Sauce barbecue

INGREDIENTS:

- 180 g de concentré de tomates
- 4 c. à soupe de miel liquide
- 2 gousses d’ail
- 2 oignons
- 6 c. à soupe d’huile d’olive
- 4 c. à soupe de vinaigre de cidre
- 10 cl de vin blanc
- 10 cl de sauce Worcestershire
- 1 c. à café de moutarde
- 1 petit bouquet de thym
- persil
- estragon
- sel, poivre
- poivre de Cayenne

Préparation :

- Ajoutez le vin blanc, la sauce anglaise, le bouquet, le miel, l’ail haché, la moutarde. Bien mélanger et laissez mijoter 15 min.
- Salez et poivrez fortement, jetez une petite pincée de Cayenne dans cette sauce onctueuse et très relevée, que vous servirez tiède ou froide avec des spare ribs.