



SAUCE AIGRE-DOUCE



INGREDIENTS :

- 300 ml de coulis de tomates (env. 4 tomates moyennes)
- 100 g de sucre
- 1 petit oignon et huile d'olive
- 1 c. à soupe de sauce aux huîtres
- 1 c. à soupe de vinaigre
- 1 c. à soupe de farine
- le jus d'un demi citron
- piment
- Sel/poivre

1 - Ciseler l'oignon et le faire revenir dans l'huile d'olive.

2 - Quand il est bien doré, ajouter : la sauce aux huîtres, le vinaigre, le citron, la farine et bien mélanger pour obtenir un mélange homogène.

3 - Rajouter ensuite le sucre et le coulis de tomate et laisser mijoter pendant 20 minutes jusqu'à ébullition. Bien remuer régulièrement pour ne pas que le mélange s'épaississe trop.

4 - Pour finir, assaisonner selon votre convenance avec le piment, le sel et le poivre : c'est prêt !