

## Sauce BBQ au Charles-Aimé Robert

Marinez et badigeonnez vos pièces de porc, volaille, bœuf de cette sauce, un régal! Vous pouvez aussi l'utiliser sur des légumes cuits doucement sur le gril, par exemple des oignons entiers, du céleri-rave, ou encore des panais.

Et n'oubliez pas de conserver un peu de sauce pour accompagner vos grillades.

### 10 portions

Préparation : 20 minutes

Temps de repos : 1 heure

Cuisson : 15 minutes



### Ingrédients

- 100 g de sirop d'érable très foncé
- 250 ml de tomates en dés
- 60 ml de vinaigre de cidre
- 50 ml de Charles-Aimé Robert
- 3 gousses d'ail
- 1 cuillère à thé de paprika fumé
- 15 ml de beurre salé ramolli
- 30 ml de Charles-Aimé Robert
- Sel

### Préparation

01 – Dans une casserole, porter à ébullition le sirop d'érable, les tomates en dés, le vinaigre de cidre, le Charles-Aimé Robert, les gousses d'ail et le paprika fumé.

Laisser mijoter doucement jusqu'à ce que le liquide soit presque complètement évaporé.

02 – Hors du feu, réduire en purée la préparation à l'aide d'un pied mélangeur.

03 – Toujours à l'aide du pied mélangeur, émulsionner le beurre et le reste du Charles-Aimé Robert dans la préparation.

Rectifier l'assaisonnement et réfrigérer une heure minimum.

### NOTES DU CHEF

N'hésitez pas à utiliser la recette d'épices à steak de l'érablière pour assaisonner ou saumurer vos grillades avant l'utilisation de la sauce BBQ.