

SAUCE AIGRE DOUCE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de Mamiekinder sur [l'espace recettes thermomix](#)

Ingrédients :

- 1 morceau de gingembre, pelé de la taille d'une noisette
- 50 g de poivrons rouges
- 50 g de vinaigre de fruits, (framboise par exemple)
- 50 g de sucre roux
- 50 g de miel
- 1 c à s de maïzena
- 1 c à c de sel
- 60 g de sauce de soja
- 1 c à s de jus de citron vert
- 1 pincée de poivre
- 200 g d'ananas frais, et coupé en morceaux
- 150 g d'eau

Préparation :

- mettre dans le bol, le gingembre et le poivron rouge
- hacher 8 sec/ vitesse 8
- puis réserver
- Verser dans le bol, le vinaigre de fruits , le sucre roux , le miel , la maïzena , l'eau et le sel
- puis mixer 10 secondes à vitesse 3
- puis cuire 10 minutes à 100° vitesse 2
- Ajouter la sauce de soja , le jus de citron vert , le poivron et l'ananas
- puis mixer 5 secondes à vitesse 3
- Servir avec du poulet , des légumes vapeur et du riz

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.