

SAUCE AIGRE-DOUCE (5 parts)

- 2 oignons
- 150g de sucre
- 2 poivrons (1 rouge et 1 vert)
- 1/2 verre de vin blanc
- 1/2 verre de vinaigre
- Fond de veau
- 1/4 de flacon de ketchup
- Concentré de tomates
- 1/2 boîte d'ananas au sirop

Faire revenir 2 oignons émincés.
Ajouter 150g de sucre et faire caraméliser.
Ajouter les poivrons coupés en lanières.
Laisser cuire un peu.

Ajouter le vin blanc et le vinaigre.
Ajouter le fond de veau.
Ajouter le ketchup et le concentré de tomates.

Laisser cuire puis ajouter les morceaux d'ananas.



Recette gentiment offerte par

Auberge du Moulin

91340 OLLANVILLE