



## Sauce du diable



### INGRÉDIENTS :

- ½ oignon espagnol émincé
- 2 c. à table d'huile végétale
- ½ c. à thé de sel
- 1 c. table de fécule de maïs
- 2 c. table de vinaigre
- ½ tasse de ketchup
- 2 c. à thé de sauce Worcestershire
- ½ c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à thé d'ail émincé

### PRÉPARATION :

1. Dans un petit chaudron à feu moyen, chauffer les oignons et l'ail dans l'huile pendant 10 minutes.
2. Ajouter la fécule de maïs en brassant sans arrêt pendant 1 minute.
3. Ajouter graduellement le vinaigre et le ketchup.
4. Monter un peu le feu et apporter à ébullition.
5. Ajouter le sel, la sauce Worcestershire et la moutarde sèche.
6. Retirer du feu et laisser reposer.

Servir la sauce à température pièce ou froide.

Préparation : 15 minutes