



Sauce aigre-douce

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

La sauce aigre-douce est probablement la sauce chinoise la plus connue. Elle est principalement utilisée dans les recettes de viandes ou de poisson, où l'ingrédient principal doit être d'abord frit ou poêlé avant d'être enrobé de sauce. Comme toutes les recettes populaires, il en existe de nombreuses variantes.

Quantité: 1/2 L - Difficulté: Facile - Cuisson: 5 min - Durée: 10 min

Ingrédients

- 3 dl de bouillon de volaille
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 80 g d'ananas en morceaux
- 3 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- 1 cuillère à soupe de sucre roux
- 1/2 cuillère à café de sambal oelek

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients dans une casserole. Porter à ébullition et laisser cuire 2 à 3 minutes en remuant continuellement.

Remarques ou suggestions

- Remplacer la sauce tomate soit par une grosse tomate fraîche pelée, hachée et cuite dans un peu d'eau, soit par du ketchup (dans ce cas, mettre un peu moins de sucre qu'indiqué dans la recette afin de maintenir l'équilibre entre l'aigre et le doux).
- Cette sauce peut être congelée.
- Conseil d'utilisation : faire cuire rapidement de la viande ou du poisson, et des légumes (oignons, poivrons, pois gourmands...) séparément dans un peu d'huile, réunir le tout dans une poêle, rajouter la sauce et lier avec de la maïzena diluée dans un peu d'eau.

Ingrédients originaux

- [Sambal oelek](#)
- [Sauce soja](#)

