



Sauce pour burgers

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

Voici une sauce pour burgers à la fois crémeuse et douce, à base de mayonnaise aromatisée à la moutarde, au paprika fumé et à la relish (pickles de cornichons et de concombres hachés), dans la lignée de la célèbre sauce Big Mac de McDonald's.

Quantité: 230 g - Difficulté: Facile - Préparation: 5 min - Durée: 1 h 5

Ingrédients

- 170 g de mayonnaise américaine
- 2 cuillères à soupe de sweet relish
- 1/2 cuillère à soupe de vinaigre de vin blanc à 6°

Épices

- 1/2 cuillère à soupe de moutarde en poudre
- 1 cuillère à café d'oignon en poudre
- 1 cuillère à café d'ail en poudre
- 1 cuillère à café de paprika doux fumé
- 1/4 de cuillère à café de sucre roux
- 1 grosse pincée de piment en poudre
- 1 pincée de curcuma en poudre

Préparation

1. Mélanger les épices dans une coupelle.
2. Dans un bol, mélanger la mayonnaise, la relish et le vinaigre.
3. Ajouter le mélange d'épices et mélanger à nouveau énergiquement.
4. Faire tiédir au four à micro-onde entre 15 et 25 secondes. La sauce ne doit surtout pas cuire.
5. Bien mélanger une dernière fois, filmer et réfrigérer pendant au moins une heure pour que les arômes se développent.

Remarques ou suggestions

- À défaut de mayonnaise américaine, comme la Hellman's, par exemple, opter pour une mayonnaise ordinaire au goût pas trop marqué, à savoir sans ajout supplémentaire d'œufs ou de moutarde de Dijon.

- Convient pour 6 maxi burger, tartinée sur les deux moitiés de chaque burger.

Ingrédients originaux

- Paprika fumé (Pimentón de la Vera)
- Oignon en poudre
- Ail en poudre