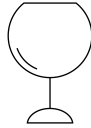


SAUCE AU BOURBON



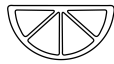
INGRÉDIENTS

- 45 mL du bourbon préféré
- 59 g de beurre non salé
- 59 g de sucre
- 1.25 mL de sirop aromatisé à la fumée de caryer Monin
- 1.25 mL à thé de sel
- 45 mL à thé de ketchup



GLASSWARE

16 Culinaire



PRÉPARATION

1. Dans une petite casserole, mélanger le bourbon, le beurre, le sucre, le sel et le ketchup.
2. Cuire 8 à 10 minutes à feu doux-moyen, en remuant de temps en temps.
3. Retirer du feu et laisser refroidir pendant 5 minutes avant d'incorporer le sirop aromatisé à la fumée de caryer jusqu'à consistance homogène.
4. Servir chaud ou à température ambiante.