

# Sauce Sriracha® maison

Temps > ⌚ ⌚

Rendement: 250 ml ou  
X 5 = 1,3 litre

25 février, 2021

Coût > \$

Portion standard: 5 à 15 ml

Ingrédients	Quantité		Méthode
	X 1	X 5	
Jalapeños rouges	60 g	300 g	➤ <b>Couper les piments. Enlever les graines.</b> ➤ <b>Passer au robot. Réserver.</b>
Habaneros rouges / jaunes	25 g	125 g	
Piment oiseau	60 g	300 g	
Ail haché passé au robot	2.5 gous. 15 g	12 gous. 75 g	➤ <b>Chauffer l'huile dans une poêle.</b> ➤ <b>Ajouter l'ail et les échalotes et cuire à feu moyen pendant 2 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tombées.</b>
Échalote sèche passée au robot	15 g	70 g	
Huile végétale	12 ml	60 ml	
Pâte de tomate	30 ml	156 ml 1 boîte	➤ <b>Ajouter la pâte de tomate, cuire 3 minutes et ajouter les piments hachés et la tomate fermentée.</b> ➤ <b>Mijoter pendant 5 minutes en mélangeant quelques fois</b>
Tomate fraîche fermentée	100 g	500 g	
Sauce Nuoc mam	12 ml	60 ml	➤ <b>Ajouter la sauce Nuoc mam, le vinaigre, le sel et le sucre.</b> ➤ <b>Bien mélanger. Laisser mijoter encore 5 minutes.</b> ➤ <b>Mettre en pots très chaud, sceller et laisser refroidir complètement.</b>
Vinaigre de riz	45 ml	225 ml	
Sucre de palme, Turbinado ou cassonade	15 g	75 g	
Sel	1.5 ml	7.5 ml	

Note:

Source: Richard Desjardins

# Sauce Tabasco® verte maison

#.

Temps > ⌚

Coût > \$

Rendement : 500 ml

25 février, 2021

Portion standard: 5 ml

Ingrédients	Quantité		Méthode
Piment jalapeno frais ou fermenté et égoutté	250	g	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ <b>Épépiner les piments frais en gardant le placenta (partie blanche).</b></li><li>➤ <b>Frémir tous les ingrédients à couvert pour environ 10 minutes (tendre) dans une petite casserole.</b></li><li>➤ <b>Passer au mélangeur, puis au tamis.</b></li><li>➤ <b>Empoter selon la méthode des pots Mason.</b></li><li>➤ <b>Se garde aussi plusieurs semaines au frigo.</b></li></ul>
Échalote sèche	15	g	
Ail émincée	5	g	
Eau	180	ml	
Vinaigre de cidre	100	ml	
Sel	7 ou 5	g ml	

Note:

Source: Richard Desjardins

---

# Sauce piquante crue et fermentée aux habaneros

# .

Temps > ⌚

Coût > \$

Rendement: 450 ml

25 février, 2021

Portion standard: 5 ml

Ingrédients	Quantité		Méthode
Piments habaneros ou autres moins piquants	12	Un.	➤ <b>Vider les piments et les poivrons puis couper sur la longueur.</b> ➤ <b>Insérer les piments et poivrons bien serrés dans un bocal.</b>
Poivrons orange	400	g	
Eau non chlorée	500	ml	➤ <b>Ajouter la saumure bien diluée jusqu'au collet du pot.</b> ➤ <b>Refermer sans trop serrer et penser à laisser de l'espace pour l'expansion pendant la fermentation.</b>
Sel non iodé	10	g	
➤ <b>Fermenter pour une à deux semaines selon l'acidité recherchée.</b>			
➤ <b>Passer la sauce au mélangeur en rajoutant un peu de saumure si la texture est trop épaisse.</b>			
➤ <b>Se conserve plusieurs semaines au frigo.</b>			

Note: La sauce sera meilleure après quelques semaines.

Source: *Fermentation, Mode d'emploi.* Adam Elabd

# Sambal Oelek® maison

# .

Temps > ⌚

Coût > \$

Rendement: 320 g

25 février, 2021

Portion standard: 10 à 15 ml

Ingrédients	Quantité		Méthode
Piment portugais (peu piquant)	100	g	➤ Réduire les piments en purée à cru. ➤ Déposer dans une petite casserole.
Piment cerise	100	g	
Habanero (piquant!) rouge/orange/jaune	100	g	
Sucre	10	g	➤ Ajouter le sucre, le sel, le vinaigre et l'eau. ➤ Frémir 2 minutes et empoter dans de petits pots Mason.
Sel	3	g	
Vinaigre de cidre	100	g	
Eau	30	g	

Note:

Source: Richard Desjardins

---

# Chocolat chaud pimenté

25 février, 2021

Rendement : 4 portions

Ingrédients	Quantité		Méthode
	Impérial	Métrique	
Lait 3.25%	1 2/3 Tas.	400 ml	➤ <b>Porter à ébullition le lait, l'eau, le sucre brut, la fève Tonka, la cardamome et la vanille grattée</b>
Eau	1 Tas.	250 ml	
Sucre brut de canne	1 c.s.	15 ml	
Gousse de vanille	¼ un	¼ un	
Cardamome moulue	¼ c.t.	1 à 2 ml	➤ <b>Retirer du feu et ajouter les pistoles en moussant avec le mélangeur à main.</b>
Pistoles de chocolat Tanzanie (70%)	2/3 Tas.	100 g	
Piment d'Espelette (facultatif)	¼ à ½ c.t.	1 à 2 ml	➤ <b>Saupoudrer le piment d'Espelette et la fleur de sel sur la mousse du chocolat chaud et servir aussitôt.</b>
Fleur de sel (facultatif)	1 pincée	1 pincée	

Source: Richard Desjardins

---