

Sauce aux senelles

2.2 lb (1 kg) de senelles (baies).
1 chopine (600 ml) de vinaigre.
1 tasse (250 ml) de sirop d'érable.
2 c. à soupe (30 ml) de sel.
1 c. à thé (5 ml) de poivre frais moulu.

Équeuter et laver les senelles. Combiner les senelles et le vinaigre et cuire à feu doux pendant 30 minutes. Retirer les senelles du liquide (mettre le liquide de côté) et presser la pulpe à travers une passoire. Remettre la pulpe dans la casserole et ajouter le sirop d'érable. Bouillir pendant 10 minutes, mettre la sauce dans des bocaux et les fermer hermétiquement.

Ceci produit une sauce délicieusement piquante qui se marie bien avec des viandes riches ; elle est également délicieuse avec de la crème glacée.

Selon le ratio de la pulpe par rapport au liquide et le temps de cuisson des ingrédients, la consistance peut varier entre une sauce passablement mince à une dont l'épaisseur ressemble à du ketchup. Expérimentez selon votre goût. Si vous produisez une sauce mince, les solides pourraient alors se déposer avec le temps, mais il s'agit tout simplement de remuer le bocal avant l'usage.