

La sauce burger maison irrésistible pour sublimer vos grillades

Ingrédients nécessaires

- 100g de mayonnaise de qualité
- 2 cuillères à soupe de ketchup
- 1 cuillère à café de moutarde douce
- 1 cuillère à café de vinaigre de cidre
- 1 cornichon finement haché
- 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- Une pincée d'ail en poudre
- Sel et poivre du moulin

Étapes de préparation

- Hachez le cornichon le plus finement possible pour obtenir une texture homogène.
- Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le ketchup et la moutarde jusqu'à obtenir une couleur uniforme.
- Ajoutez le vinaigre, le paprika et l'ail en poudre, puis mélangez vigoureusement.
- Incorporez les morceaux de cornichon à la préparation.
- Goûtez et ajustez l'assaisonnement avec le sel et le poivre selon vos préférences.
- Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir pour permettre aux arômes de se développer.

Astuces pour personnaliser votre sauce

- Pour une touche épicée : ajoutez quelques gouttes de sauce Sriracha ou une pointe de piment de Cayenne.
- Pour plus de croquant : ajoutez une petite échalote ciselée très finement.
- Pour une version plus légère : remplacez la moitié de la mayonnaise par du fromage blanc ou du yaourt grec.
- Pour une note fumée intense : ajoutez une demi-cuillère à café de sauce barbecue (BBQ).

Conseils de conservation

- Conservez la sauce dans un récipient hermétique en verre.

- Gardez au réfrigérateur pendant 3 à 4 jours maximum.
- Ne pas congeler la sauce, car la texture de la mayonnaise se dégraderait à la décongélation.