

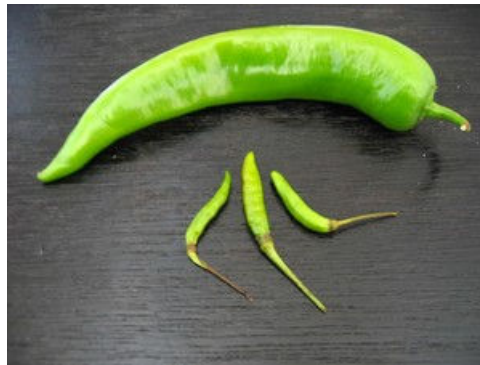
# Station gourmande

*Découvrir les saveurs et mets du monde*

Je ne vais pas vous mentir, **elle est délicieuse**, aucune comparaison avec une sauce du commerce et si facile à faire.

Elle peut être de plusieurs couleurs si vous utilisez des piments **rouge** ou **vert** mais elle sera plus ou moins de **couleur miel** si vous utilisez du **sucre blanc** ou du **sucre roux**.

Tout le monde n'a pas la chance d'avoir des épicereries asiatiques près de chez soi ... mais tout le monde peut venir sur **Station gourmande** ...



60 ml d'eau  
60 ml de vinaigre de riz  
100 g de sucre roux  
1 cc de sel de Guérande  
1 piment doux vert  
2 Hot chili vert

Lavez les piments. Coupez le **piment doux** en lanière sans les pépins, pour cela coupez en biais. Des lanières faites des petits dés.

Placez les dés de piment doux dans un **mortier** avec la cuillère de sel de Guérande. Vous devez obtenir une purée.

Ajoutez les **deux piments forts** et finissez de broyer les ingrédients.

**Ne vous y trompez pas**, votre sauce sera épicée grâce aux nombres de hot chili que vous allez utiliser et non pas de leur couleur. Avec 2 hot chili, vous obtiendrez une **sauce relevée**.

Dans une casserole, ajoutez l'eau, le vinaigre de riz et le sucre. Faites bouillir avant d'ajouter la purée de piments.

Laissez **15 à 20 minutes** sur feu moyen. Laissez refroidir à l'air libre.

Il se conserve assez longtemps dans une petite bouteille.

