

Le Secret de la Sauce Biggy Maison

Les Ingrédients

- 150g de mayonnaise de qualité
- 1 cuillère à soupe de ketchup
- 1 cuillère à café de moutarde douce
- 1/2 oignon rouge finement haché
- 1 cuillère à café de vinaigre de vin blanc
- 1 pincée de paprika fumé
- Sel et poivre du moulin selon votre goût

Étapes de Préparation

- Hachez l'oignon rouge le plus finement possible pour obtenir une texture fondante en bouche.
- Dans un bol, mélangez la mayonnaise, le ketchup et la moutarde jusqu'à obtenir une couleur homogène.
- Ajoutez le vinaigre et le paprika fumé, puis mélangez énergiquement.
- Incorporez les morceaux d'oignon rouge à la préparation.
- Assaisonnez avec le sel et le poivre, puis goûtez pour ajuster les saveurs.
- Placez la sauce au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes avant de servir pour permettre aux arômes de se développer.

Astuces de Chef

- Pour une version plus relevée, ajoutez une pointe de sauce Sriracha ou de piment en poudre.
- Utilisez une mayonnaise maison pour une texture encore plus onctueuse et riche.
- La sauce se conserve jusqu'à 3 jours dans un récipient hermétique au réfrigérateur.
- Idéale pour sublimer vos burgers, vos frites maison ou vos sandwichs gourmands.