

L'art de la sauce Worcestershire maison : Recette authentique

Ingrédients essentiels

- 500 ml de vinaigre de malt (base acide indispensable)
- 4 à 6 filets d'anchois finement hachés (pour l'umami)
- 100g de mélasse ou de cassonade foncée (pour l'équilibre sucré)
- 2 à 3 cuillères à soupe de sauce soja ou tamari (pour la profondeur et la couleur)
- 1 oignon haché
- Épices : gousses d'ail, gingembre frais râpé, piments oiseau, clous de girofle, graines de moutarde et poivre noir en grains

Étapes de préparation

- Faites sauter l'oignon haché pour libérer ses sucres et ses composés soufrés.
- Ajoutez le vinaigre de malt et le reste des ingrédients dans une casserole.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes pour infuser les saveurs sans réduire excessivement le volume.
- Filtrez finement la préparation en pressant bien les résidus pour obtenir une texture parfaitement liquide.

Maturation et conservation

- Transférez la sauce dans une bouteille préalablement stérilisée.
- Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 2 semaines : cette étape est cruciale pour le développement complet des arômes.
- Conservez votre sauce au réfrigérateur pendant une durée allant de 6 mois à 1 an grâce à sa forte teneur en vinaigre.