



Sauce curry pour une saucisse à rôtir du boucher

Le «Taxiteller», un plat super rapide qui nous vient d'Allemagne, est totalement tendance. Des frites, une saucisse, de la sauce: ça a l'air simple, mais quand c'est bien fait, c'est un plat vraiment réconfortant. Et il faut bien le dire: pour ce plat, c'est la sauce qui fait toute la différence. Si elle n'a qu'un goût de ketchup assaisonné de curry en poudre, autant ne pas en mettre. Une bonne sauce Currywurst doit avoir de la profondeur, une note légèrement fruitée, un goût fumé, du piquant et un bon équilibre entre douceur et acidité. C'est exactement ce qui fait la différence entre «c'est ok» et «j'en redemande»! Voici ma version: avec une pomme, du vin blanc et une bonne dose d'épices.

Ingrédients pour 4 à 6 portions

2 oignons coupés en petits dés	1 cs de condiment liquide Cenovis	Poivre de Cayenne
1 pomme, pelée, épépinée et coupée en dés	1 cc de sauce Worcestershire	Curry doux
1-2 cs d'huile d'olive	Épices en poudre (1 cc de chaque)	Curry piquant
50 ml de vin blanc	Paprika doux	Pour affiner (1 cs de chaque)
100 g de tomates en boîte	Paprika fumé	Miel
100 ml d'eau		Sauce caramel

Préparation

1. Préparer la base

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle ou une casserole. Faire revenir les oignons à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides, puis ajouter la pomme. Faire mijoter encore 3-4 minutes.

2. Torrifier les épices

Ajouter toutes les épices directement au mélange oignons-pomme. Faire revenir brièvement pour libérer les arômes. Attention à ne pas brûler les épices, sinon elles deviendront amères.

3. Déglacer et réduire

Déglacer avec du vin blanc. Laisser réduire presque complètement – cela donne de la profondeur à la sauce et une légère acidité.

4. Préparer la sauce

Ajouter les tomates en boîte et l'eau. Incorporer le condiment liquide Cenovis et la sauce Worcestershire.

5. Cuire à feu doux

Laisser mijoter doucement pendant 15 minutes pour que les saveurs se mélangent.

6. Mixer

Mixer la sauce jusqu'à obtenir une texture lisse. Passer ensuite au tamis pour obtenir une sauce encore plus lisse, presque soyeuse.

7. Rectifier l'assaisonnement

Incorporer le miel et la sauce caramel. Dégustation

Plus de sucre? Plus d'acidité? Plus de piquant? C'est le moment de rectifier l'assaisonnement pour en faire une sauce parfaite.

Recommandation de vin

Schloss Bockfliess Zweigelt

