



#enchilada #sauce #piments #vegan #végétarien

#### Ingrédients:

- 1 C-À-S huile d'olive extra vierge
- 1 oignon rouge moyen émincé
- 2 gousses d'ail
- 1 C-À-S chili powder
- 1 c-à-c origan séché
- 1/8 c-à-c allspice (quatre-épices)
- ¼ tasse (60 ml vin blanc sec (ou jerez sec ou bière lager)
- 6 tomates fraîches (ou une boîte de 800 g brut de tomates pelées entières ou coupées en dés non égouttées)
- ½ tasse bouillon de légumes (bio) (1/4 d'un cube bouillon et 125 ml d'eau)
- 1 C-À-S sirop d'agave (ou miel pour la version non vegan ou sucre de canne bio)
- 1 C-À-S Worcestershire sauce
- ½ c-à-c sel
- poivre noir moulu
- ¼ tasse de persil italien frais ou de coriandre ajouté à la fin quand vous préparez les enchiladas ou servez la sauce

[Ingrédients facultatifs : 2 poivrons verts moyens (plus ou moins 330g) émincés (ou si vous voulez une version plus épicée essayer 1 C-À-S de piments jalapeño émincés)]

<https://belgianfoodie.com/recipe/red-enchilada-sauce/>

## Sauce rouge pour enchiladas



#### Préparation:

Verser l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen. Ajouter les oignons et les cuire 2-3 minutes avant d'ajouter de l'ail. Continuer de faire fondre les oignons et l'ail 1 minute de plus. [Si vous optez d'ajouter les poivrons verts ou les piments jalapeno ajoutez-les avec l'ail et continuez à faire fondre 1 minute de plus.]

Ajouter le chili powder, le sel, l'origan, l'allspice (quatre-épices) ensuite, le cube de bouillon cube et les mélanger avec les oignons et l'ail et continuer sur le feu pendant 1 minute.

Verser le vin blanc (ou le jerez ou la bière) et continuer sur feu doux pendant 2 minutes. Ajouter les tomates, le bouillon, le sirop d'agave (ou miel ou le sucre de canne), la Worcestershire sauce, le sel et le poivre. Porter à ébullition et puis réduire le feu à feu doux et continuer à cuire plus ou moins 20 minutes jusqu'à ce que la sauce ait une bonne consistance. S'il y a trop de liquide, continuer à cuire sans couvercle un peu plus de temps jusqu'à ce que la consistance soit bonne. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau ou de bouillon jusqu'à ce que la sauce ait une bonne consistance.

Mixer la sauce pour obtenir une sauce lisse.

Avant de servir la sauce ou de l'utiliser pour les enchiladas, ajouter le persil plat ou le coriandre.