

# **Sauce aigre douce** **de Nadine Challe**

100 g de prunes au vinaigre  
100 g d'abricots en boîte  
2 éclats d'ail  
20 g de gingembre frais  
1 piment  
125 g de sucre  
125 ml de vinaigre de vin blanc  
2 c à s de fumet de poisson chinois ou nuoc nam

Egoutter les prunes et les abricots  
Les couper en petits dés  
Epluchez l'ail et le gingembre et les hacher  
Epépiner le piment et le couper en petits morceaux  
Faire cuire le tout 5 min avec le sucre, le vinaigre et le fumet  
Passer au mixer  
Laisser refroidir