



Autre

Sauce au vin rouge

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 échalotes (émincées)
2 gousses d'ail (écrasées)
3 1/2 décilitres de fond de boeuf
3 1/2 décilitres de vin rouge (de qualité, mais pas trop onéreux)
brin thym
2 feuilles de laurier
brin romarin
50 grammes de beurre (glacé)
sucre
poivre
sel

Méthode de préparation

Une fois votre viande cuite, retirez la graisse de cuisson de la casserole et faites-y fondre une nouvelle noix de beurre. Faites-y revenir les échalotes et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient transparents.

Saupoudrez de sucre, puis ajoutez le thym, le laurier ainsi qu'un peu de poivre. Déglacez avec le vin rouge. Détachez les restes de cuisson et laissez réduire de 2/3.

Ajoutez ensuite le fond et laissez la sauce réduire pour garder environ 2 dl. Passez au chinois. Incorporez quelques noix de beurre glacé juste avant de servir, votre sauce n'en sera que plus brillante et délicate au goût.

Ajoutez éventuellement un peu de sel et de poivre. Vous souhaitez enrichir votre sauce? Remplacez 1 dl de vin par 1 dl de porto rouge.

Conseil: Si vous servez du gibier, pensez à ajouter des lardons bien croquants à la sauce. Vous pouvez aussi incorporer quelques morceaux de chocolat noir : cette note originale flattera les palais audacieux.

Ustensiles de cuisine

Passoire

