

Sauce Lisse Façon Marchand de Vin

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 45 minutes

Ingrédients :

- | | |
|----------------------|------------------------|
| - ECHALOTE(S) | 1 belle |
| - OIGNON(S) ROUGE(S) | 1 |
| - VIN ROUGE | 40 cl |
| - FOND DE VEAU | 1 c à café (en poudre) |
| - SUCRE SEMOULE | 1 c à café |
| - MAIZENA | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Emincez finement l'échalote et l'oignon rouge.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud.
- Arrosez avec le vin rouge et ajoutez le fond de veau et le sucre semoule. Mélangez.
- Portez à ébullition et laissez réduire de moitié.
- Passez alors la sauce au mixeur plongeur et filtrez-la à travers une écumoire fine.
- Replacez la sauce lisse sur le feu, ajoutez la maïzéna et laissez épaissir.
- Rectifiez l'assaisonnement.



Remarque :

Servez avec une viande rouge.