

Sauce Poivrade au Monsieur Cuisine

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Oignons	1 moyen
- Carottes	1
- Gousses d'Ail	1
- Huile d'Olive	20 ml
- Vinaigre de Cidre	1 c à soupe
- Poivres Verts	1 c à café
- Farine	1 c à soupe
- Eau	300 ml
- Fond de Veau	1 c à café
- Laurier	1 feuille
- Thym	2 branches
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Emincez l'oignon, la carotte et l'ail grossièrement. Placez le tout dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez un peu d'huile et faites suer 5 min / 120°C / vitesse 1 (sans le gobelet doseur). Ajoutez un peu d'huile si nécessaire.
- Déglacez au vinaigre puis assaisonnez de poivre du moulin et ajoutez les poivres verts.
- Incorporez alors la farine, le bouillon de veau, l'eau, le laurier et le thym. Faites cuire 20 min / 100°C / vitesse 2.
- Retirez le laurier et le thym puis mixez la sauce 1 min / vitesse 6-9, en augmentant progressivement la vitesse.
- Transvasez dans une saucière et donnez deux tours de poivre complémentaire.
- Servez tiède (réchauffez au micro-onde si nécessaire).

Remarque:

En accompagnement de viandes rôties comme un cuissot de sanglier à la broche ou encore une côte de bœuf, ...