

Saucisses Fumées Grillées et Oignons Caramélisés, Sauce Bordelaise

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

| | |
|--------------------|--------------|
| - Saucisses Fumées | 2 (Mortreau) |
| - Oignons | 1 |
| - Miel | 1 c à café |
| - Échalotes | 1 |
| - Vin Rouge | 200 ml |
| - Fond de Veau | 1 c à café |
| - Eau | 225 ml |
| - Beurre | 30g |
| - Farine | 1 c à soupe |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Emincez très finement l'échalote.
- Faites-la revenir dans un caquelon avec du beurre chaud jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Ajoutez alors le vin rouge et laissez réduire de moitié à découvert.
- Saupoudrez ensuite le fond de veau et fouettez. Allongez avec l'eau et laissez mijoter sur feu moyen pendant 10 minutes.
- Faites fondre doucement le beurre au micro-onde puis ajoutez la farine.
- Intégrez ce mélange petit à petit au fouet dans la sauce afin de l'épaissir.
- Salez et poivrez. Réservez au chaud.
- Entre temps, émincez l'oignon en fines rondelles et faites-les revenir dans du beurre chaud. En fin de cuisson, déglacez-les au miel et laissez tiédir.
- Dans une poêle chaude, saisissez les saucisses fumées sur toutes les faces. Salez et poivrez.
- Servez la sauce bordelaise avec la saucisse grillée et quelques oignons caramélisés.



Remarque:

A partir de DI-520