

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

SAUCE AU VIN ROUGE DE MERCOTTE

Sauce au vin rouge de Mercotte : pour 6 personnes

30cl vin rouge Sidi-brahim ou espagnol - 10cl bouillon de volaille - 1 càs fond de veau en gelée - 1 carotte - 1 oignon - 1 gousse d'ail écrasée - 30g poitrine de porc fumée ou bacon anglais coupé en gros lardons - 3 branches de thym - 1 feuille de laurier - sel - poivre - beurre doux -

Dans une casserole réduire de moitié le vin rouge. Dans une sauteuse fondre une noix de beurre et faire suer l'oignon et la carotte coupés en dés, puis les lardons et l'ail. Mélanger et cuire 5 minutes. Ajouter le bouillon de volaille, le fond de veau et le vin réduit. Cuire sur feu doux 30 minutes environ, la sauce doit être onctueuse. Goûter, rectifier l'assaisonnement s'il y a lieu. La passer au tamis en appuyant pour bien récupérer les sucs. Maintenir au chaud jusqu'au moment du service.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr