SAUCE VIN ROUGE

RECETTE POUR 10 PERSONNES

ÉLÉMENTS DE BASE

Vin rouge 1,5 litre
Échalotes 0,200 kg
Thym / Laurier PM
Fond de veau 0,30 litre
Beurre 0,050 kg
Cacao poudre PM

PROGRESSION

1. Réunir dans une grande russe le vin rouge, les échalotes ciselées, le thym, le laurier et la poitrine (facultatif). Réduire de moitié.

2. Ajouter le fond de veau, réduire de nouveau de moitié.

3. Chinoiser, ajouter un peu de cacao en poudre pour rendre la sauce brillante et atténuer l'aigreur du vin rouge. Monter au beurre très frais et réserver au chaud.

Cette sauce est réalisée en mise en place.
Elle accompagnera aussi bien les viandes rouge ou blanche ainsi que les volailles.
Elle peut également servir à déglacer une cuisson sautée pour réaliser la sauce d'accompagnement.

***Notes* :**