

Sauce à l'échalote

Pour une saucière de 4/5 personnes : 3 grosses échalotes – 20 g de beurre + 20g – 1 c. à soupe d'huile – 10 cl de vin rouge – 40 cl de bouillon de bœuf – 1CS de maïzena tamisée – Sel – Poivre

Dans une casserole, faites fondre le beurre avec l'huile pour éviter qu'il brûle.

Coupez les échalotes en fines tranches et les faire colorer légèrement dans la casserole, y ajouter le vin et laisser cuire à feu doux pendant 2/3min.

Ensuite, y ajouter le bouillon chaud et la maïzena et le porter à ébullition. Après ébullition, laissez mijoter à feu doux pendant 15 min pour que le mélange réduise et ajustez l'assaisonnement.

Hors feu, terminez de monter votre sauce en ajoutant le beurre froid coupé en morceau à la sauce. Mélangez au fouet.

Il ne reste plus qu'à trouver la pièce de viande qui va avec cette sauce !