Sauce Bordelaise à la truffe |

Recette pour 4 personnes

Description

Sauce avec caractère, très bien pour l'agneau, le boeuf ou le canard!

L'astuce du chef

La qualité de votre fond de veau ainsi que le vin rouge (pas trop cher non plus) feront la différence.

Ingrédients

Sauce vin rouge

- 50 Gr Échalote ciselée
- 125 Ml Vin rouge
- 200 Ml Fond de veau
- 4 Unité(s) Échalote
- 4 Branche(s) Thym
- 1 Cuil. à soupe Tartufada

Garniture (optionnel)

- 20 Gr Truffe fraîche

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

Mise en place

Faite réduire votre fond de veau (brun) de moitié, afin d'obtenir une demi-glace.

Épluchez et ciselez finement une échalote (pour la sauce).

Sauce échalote

Sauce Dans une casserole, faites revenir l'échalote ciselée, une fois translucide, déglacez avec le vin rouge (ex : Cahors), laissez réduire presque à sec. Mouillez avec la demi-glace, une fois une belle ébullition obtenues, baissez le feu et laisser réduire 2 à 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre. Terminer la sauce avec la tartufada.

Bon appétit!