



Sauce grand veneur

Une sauce épaisse et onctueuse réalisée à partir d'une réduction de vin rouge : elle est idéale pour servir avec le gibier.

Ingrédients pour quatre à six personnes :

- 2 oignons
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 1 bouquet garni
- 60 g de beurre
- 30 g de farine
- 10 cl de vinaigre de vin rouge
- 50 cl de vin rouge
- 50 cl de fond de gibier
- 2 cuillères à soupe de gelées de groseilles ou d'airelles
- huile

Préparation :

Pelez et coupez les légumes en petits dés. Faites-les ensuite blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante.

Egouttez les légumes et faites-les revenir avec le bouquet garni dans une sauteuse, avec un peu d'huile. Laissez cuire 5 minutes.

Ajoutez 40 g de beurre, puis la farine. Mélangez. Mouillez avec le vinaigre de vin, et laissez réduire.

Ajoutez le fond de gibier, assaisonnez, et laissez cuire une heure environ.

Ajoutez le reste de beurre, la confiture, et mélangez bien.

Vous pouvez, si vous préférez, passer la préparation au chinois et retirer les légumes. Cette recette peut être réalisée d'avance et congelée : réchauffez alors doucement au bain-marie à feu très doux pour conserver l'arôme.