



Sauce Madère

préparation : 15 minutes
Cuisson : 20 minutes

Une sauce brune au goût corsé idéale pour servir avec le gibier.

Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 échalotes finement ciselées
 - 1 carotte taillée en petit dés
- ou
- 4 champignons de Paris détaillés en lamelles
 - 30 g de beurre
 - 10 cl de Madère
 - 50 cl de fond brun, de préférence un fond de veau
 - Une cuillère à soupe de fines herbes hachées de votre choix (cerfeuil, estragon, ciboulette....)
 - Sel et poivre

Préparation :

Faites fondre la moitié du beurre dans une casserole, avec les échalotes et la carotte (ou les champignons de Paris).

Ajoutez le Madère et le fond de veau en remuant. Laissez mijoter à feux doux pendant 15 minutes environ, le temps que la préparation réduise un peu.

Passez la préparation au chinois, mais sans la presser, puis ajoutez le reste de beurre et faites le fondre lentement, en mélangeant à la spatule.

La sauce Madère est terminée quand elle devient lisse et brillante : vous pouvez maintenant ajouter les fines herbes et rectifier l'assaisonnement avant de servir.

Épaissir la sauce si elle est trop fluide :

Préparez un roux brun dans une casserole à part (avec 20 g de farine et 20 g de beurre pour 4 personnes). Versez la sauce sur le roux, juste après l'avoir passée au chinois en remuant régulièrement jusqu'à obtenir la consistance désirée, toujours à feu doux.

Astuce : le goût de la sauce peut être relevé en laissant infuser un bouquet garni (persil, laurier, thym) quelques minutes lors de la réduction avant de le retirer. Une cuillère à soupe de sauce demi-glace, en fin de cuisson, bien mélangée, permet également de relever cette sauce.