



Sauce poivrade

Ingrédients pour quatre personnes :

- 2 oignons
- 2 carottes
- 3 échalotes
- 1 dl d'huile
- 1 dl de vin blanc sec
- 1 dl de vinaigre
- 1 bouquet garni
- 1 litre de bouillon de veau
- 6 grains de poivre
- 30 g de farine
- 60 g de beurre
- 1 pincée de poivre de Cayenne

Préparation :

Nettoyez les carottes, et coupez-les en rondelles. Pelez les oignons et les échalotes, émincez-les.

Mettez l'huile dans un sauteuse, versez les légumes coupés, et ajoutez le bouquet garni.

Faites rissoler les légumes à feu très doux pendant dix minutes environ.

A l'aide d'une écumoire, sortez les légumes et mettez-les dans une grande casserole avec la moitié du beurre.

Saupoudrez de farine en remuant, et mouillez petit à petit avec le vin blanc et le vinaigre, fouettez pour que la sauce se lie sans grumeaux, et versez le bouillon de veau.

Laissez réduire à découvert, à tout petit feu pendant une heure, en tournant de temps en temps pour que la sauce n'attache pas.

Dix minutes avant la fin de la cuisson, ajoutez les grains de poivre.

Quand la sauce est cuite, passez la au tamis en pressant avec une cuillère en bois pour bien extraire l'essentiel.

Ajoutez un peu de beurre frais et une pincée de Cayenne.