



Sauce vin rouge

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La base de la sauce au vin rouge

Ingrédients:

- 75 cl vin rouge Bordeaux supérieur
- 150 g d'échalotes
- 10 g de poivre concassé
- 1 l de fond de veau lié

Pour 4 dl de sauce



Réalisation de la recette:

Pour commencer il faut choisir le vin. Pour moi, étant proche du bordelais, je ne peux pas prendre du bourgogne. Oui ! un peu chauvin. Choisir un bordeaux simple mais par pitié, ne me mettez pas un grand cru. Un bordeaux supérieur peut encore passer. Il faut aussi des échalotes longues.

Commençons par le début en épluchant les échalotes. Les couper en morceaux quelconques. Verser dans une casserole le vin rouge (hic !) Non non et non... ne buvez pas le vin rouge ! Ajouter les échalotes et porter à ébullition sur un feu moyen. Quand l'ébullition est atteinte, à l'aide d'un briquet ou d'une allumette, mettre le feu dans la casserole.

Le but est de faire évaporer tout l'alcool du vin rouge (hic !). Faire attention à votre hotte qu'elle ne prenne pas feu, ça serait ballot ! Laisser réduire de 3/4 après la disparition des flammes. Ajouter ensuite le fond de veau lié et le poivre concassé. Laisser sur le feu et réduire à nouveau de 3/4 du volume. Après cette cuisson qui demande environ 1 h 30 suivant la quantité, filtrer le tout dans un chinois étamine ou une passoire fine. Utiliser avec des pièces de bœuf ou de gibier.

Votre sauce demande juste un peu de sel fin et une noisette de beurre pour l'adoucir. Moi je la congèle en la versant dans une poche à glaçons. Cela me permet d'utiliser uniquement ce dont j'ai besoin. Cette sauce peut servir aussi pour la préparation d'une daube, d'un sauté de bœuf ou d'un gibier.

