

SAUCE AU VIN ROUGE

Mars 2009 (Révisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 petite carotte
- ★ 1 tomate allongée (Roma)
- ★ 1 oignon paille
- ★ 25 g de beurre
- ★ 1 feuille de laurier
- ★ 15 cl de vin rouge (Corbières, Bourgogne)
- ★ 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre
- ★ 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 carré de chocolat noir
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : Casserole, Fouet, Chinois

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,60 € (Soit 0,40 € par personne)



Recette :

Peler l'oignon et l'émincer finement. Peler la carotte et la couper en brunoise. Couper la tomate en quatre, éliminer jus et graines et couper la chair en petits dés de 5 mm de côté.

Dans une casserole faire fondre le beurre, ajouter les 3 légumes, le laurier, sel, poivre et faire suer à feu moyen 4 minutes en remuant sans cesse. Ajouter la fécule, le vinaigre et prolonger la cuisson 1 minute. Mouiller avec le vin rouge, ajouter le chocolat et faire bouillir 5 minutes. Filtrer au chinois et mettre en saucière.

Servir avec les viandes rouges (Bœuf, magret de canard, ...).