

SAUCE BRUNE

Janvier 2011 (Actualisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 40 g de farine
- ★ 40 g de beurre
- ★ 1 oignon paille
- ★ 75 g de lardons nature
- ★ 1 tablette de bouillon de poule
- ★ 1 bouquet garni
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Chinois, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,10 € (soit 0,28 € par personne)



Recette :

Dans une casserole, porter à ébullition 50 cl d'eau, délayer la tablette de bouillon de poule, couper le feu et laisser totalement refroidir. Peler l'oignon, le hacher finement. Détailler les lardons en tous petits dés. Dans une casserole (de préférence en inox à fond épais) faire fondre le beurre, ajouter oignon et lard, faire prendre coloration à feu doux en mélangeant sans cesse, incorporer la farine et tout en tournant laisser prendre coloration brune. Hors du feu, verser le bouillon froid en une fois, remettre sur le feu, tourner avec un fouet jusqu'à ce que l'ébullition redémarre, saler, poivrer, ajouter le bouquet garni et laisser mijoter à feu doux 15 minutes en mélangeant de temps en temps. Passer au chinois, rectifier l'assaisonnement et garder au chaud jusqu'à utilisation.

i Base même du roux brun, cette préparation est à l'origine de nombreuses sauces : sauce chateaubriand, sauce madère, sauce piquante, sauce robert, ...