

SAUCE PIQUANTE

Août 2003 (Actualisé en juin 2017)

Ingrédients (6 à 8 personnes) :

- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 bel oignon paille
- ★ 15 cl de vinaigre de vin
- ★ 50 g de beurre
- ★ 60 g de farine tamisée
- ★ 1 bouquet garni
- ★ 1 belle échalote
- ★ 10 cornichons moyens au vinaigre
- ★ Sel, poivre du moulin

Ustensiles : 3 casseroles

Préparation : 5 mn

Cuisson : 35 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,50 €



Recette :

Peler l'oignon, le hacher finement. Dans une casserole porter à ébullition 50 cl d'eau, arrêter la cuisson, ajouter le fond de veau déshydraté et bien mélanger. Dans le beurre, faire dorer les oignons, ajouter en remuant la farine pour faire un roux brun. Mouiller avec le fond de veau, poivrer, saler, ajouter le bouquet garni. Laisser cuire à feu doux 20 minutes en remuant. Dans une petite casserole, mettre le vinaigre et l'échalote finement ciselée. Faire réduire à feu doux de deux tiers. Incorporer cette réduction à la précédente préparation et laisser mijoter 5 minutes. Retirer le bouquet garni, incorporer les cornichons coupés en rondelles, bien mélanger.

Idéale pour accompagner une langue de veau, des côtes de porc grillées...