

SAUCE MARCHAND DE VIN

Octobre 2008 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 demi-bouteille de vin rouge (37,5 cl)
- ★ 2 échalotes
- ★ 60 g de beurre (20 + 20 + 20)
- ★ 20 g de farine
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 22 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (soit 0,60 € par personne)



Recette :

Peler les échalotes, les émincer finement. Faire fondre à feu doux 20 g de beurre dans une casserole, ajouter le hachis d'échalotes et laisser suer 2 minutes en tournant continuellement. Ajouter le vin rouge, augmenter le feu, et faire réduire de moitié pendant environ 8 minutes. Faire fondre à feu doux dans une casserole 20 g de beurre ajouter la farine et remuer continuellement au fouet 2 minutes jusqu'à couleur ocre clair. Verser la réduction au vin, saler, poivrer et porter à légère ébullition en mélangeant. Laisser épaissir pendant 10 minutes à petit feu en fouettant souvent. Hors du feu ajouter le cognac et incorporer le reste du beurre froid en dés en fouettant continuellement. Rectifier l'assaisonnement.

Accompagne principalement les pièces de bœuf grillées : entrecôtes, bavettes, onglets, côtes; les œufs durs ou mollets, ...

i Comme vin, utiliser du *Bordeaux rouge* ou du *Corbières rouge*. Bien que proche, la *sauce bordelaise* se distingue de la **sauce marchand de vin** par l'utilisation de jus ou fond de viande et l'adjonction de moelle lors de son élaboration.