

SAUCE SOUBISE

Janvier 2009 (Révisé en juin 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 50 cl de sauce béchamel épaisse
- ★ 50 g de beurre (20 + 30)
- ★ 250 g d'oignons blancs
- ★ 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Fouet, Mixer plongeant

Préparation : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (Soit 0,75 € par personne)



Recette :

Peler les oignons et les couper en rondelles. Préparer une sauce béchamel épaisse (avec 60 g de farine) avec une pincée de noix de muscade en poudre. Pendant que celle-ci mijote, porter une casserole d'eau à ébullition avec le gros sel, ajouter les oignons et laisser blanchir 10 minutes à frémissement. Rafraîchir et égoutter.

Rincer la casserole, ajouter 20 g de beurre, faire fondre à feu doux, ajouter les oignons et laisser suer 15 minutes en remuant souvent de façon que ceux-ci ne prennent pas couleur. Les réduire en purée avec le mixer, verser dans la béchamel, bien mélanger et laisser mijoter à feu très doux 15 minutes. Incorporer la crème fraîche en fouettant, puis le reste du beurre froid en dés sans cesser de tourner. Rectifier éventuellement l'assaisonnement. Maintenir au chaud au bain-marie jusqu'à utilisation.

Accompagne les côtes de porc grillées, les chipolatas, les œufs durs ou pochés, le rôti de veau, les poissons cuits au court-bouillon, le gigot ou les côtes d'agneau, ...