



Beurres et Sauces
Sauce bercy



25 min	10 min	15 min	0	101
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

5 cl **Vin blanc**
20 cl **Fond brun de veau**
40 g **Beurre doux**
60 g **Echalote(s)**
1 **Persil plat**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce bercy

- 1 Ciseler finement les échalotes.
- 2 Dans une casserole, ajouter la moitié du beurre et lorsqu'il est moussant, y faire suer les échalotes ciselées.
- 3 Laisser cuire les échalotes à feu très doux jusqu'à ce qu'elles deviennent transparentes.
- 4 Remuer souvent de manière à éviter la coloration des échalotes.
- 5 Déglacer avec le vin blanc.
- 6 Choisir de préférence un vin blanc très sec.
- 7 Ajouter le fond de veau et laisser réduire.
- 8 Monter la sauce hors du feu avec le beurre restant.
- 9 Incorporer le reste du beurre par petits morceaux dans la préparation. Fouetter le mélange jusqu'à l'obtention d'une texture liquide et homogène.
- 10 Ajouter le sel et le poivre à votre goût.
- 11 Hacher le persil et l'incorporer à la préparation.