



Beurres et Sauces

Sauce diable



30 min **15 min** **15 min** **0** **213**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la sauce diable

- 1 Eplucher et hacher finement les échalotes.
- 2 Mettre les échalotes dans la casserole et les arroser de vin blanc et de vinaigre.
- 3 Ciseler finement le thym, le laurier et l'estragon.
- 4 Ajouter le thym, le laurier, l'estragon, le sel et le poivre à la préparation.
- 5 Faire chauffer à feu doux en remuant jusqu'à ce que le mélange réduise de moitié.

25 cl **Vin blanc**
40 cl **Bouillon de bœuf**
10 cl **Vinaigre de vin**
60 g **Beurre**
45 g **Farine**
2 **Echalote(s)**
1 **Thym**
1 **Laurier**
1 **Estragon**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 2

Préparation du roux

- 1 Dans une autre casserole, faire fondre le beurre.
- 2 Ajouter la farine en remuant afin d'obtenir le roux.
- 3 Laisser chauffer à feu doux jusqu'à ce qu'il blondisse légèrement.
- 4 Incorporer le roux à la préparation de la sauce à la diable.

Étape 3

Finalisation de la sauce diable

- 1 Ajouter le bouillon de boeuf à la préparation.
- 2 Laisser cuire environ 5 minutes en remuant de temps à autre.
- 3 Servir très chaud et en saucière.