



## Beurres et Sauces

# Sauce grand veneur



**1h05** **20 min** **45 min** **0** **318**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Étape 1

Préparation de la sauce grand veneur

- 1 Eplucher et émincer les échalotes et l'oignon.
- 2 Dans une sauteuse, faire fondre la moitié du beurre à feu doux.
- 3 Ajouter les échalotes et l'oignon émincés et bien remuer en les faisant revenir jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur légèrement dorée.
- 4 Ajouter le vinaigre, le thym et le laurier.
- 5 Remuer jusqu'à ce que le vinaigre ait disparu.
- 6 Verser le vin rouge. Mélanger.
- 7 Verser le bouillon petit à petit en mélangeant.
- 8 Laisser chauffer 45 minutes jusqu'à réduction du liquide.
- 9 Filtrer la préparation à l'aide d'un chinois de manière à obtenir un liquide lisse et homogène.
- 10 Laisser la préparation mijoter à feux très doux.
- 11 Dans un bol, écraser la gelée de groseille.

35 cl **Vin rouge**  
4 c. à soupe **Gelée de groseille**  
6 c. à soupe **Vinaigre de vin**  
15 cl **Bouillon cube**  
90 g **Beurre**  
1 **Oignon(s)**  
3 **Echalote(s)**  
1 **Thym**  
1 **Laurier**  
1 c. à soupe **Farine**  
1 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

### Étape 2

Préparation du roux

- 1 Dans une casserole, faire fondre le reste du beurre.

- 2 Ajouter la farine.
- 3 Mélanger jusqu'à ce que le roux prenne une couleur légèrement brune.

### **Étape 3**

#### Finalisation de la sauce grand veneur

- 1 Incorporer le roux à la sauce en mélangeant.
- 2 Incorporer la gelée de groseille. Bien mélanger.
- 3 Ajouter la crème épaisse en mélangeant.
- 4 Cesser de mélanger quand la sauce est lisse et a atteint l'épaisseur de votre choix.
- 5 Servir chaud.