Beurres et Sauces

Sauce madère

35 min	15 min	20 min	0	206
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Sauce brune

50 cl **Fond brun de veau**
40 g **Beurre**
30 g **Farine**
1 **Oignon(s)**
1 Quantité non variable **Bouquet garni**
1 c. à café **Concentré de tomate**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Sauce madère

1 verre(s) **Madère**

Étape 1

Préparation de la sauce brune

1. Faire chauffer le beurre dans une sauteuse.
2. Eplucher et émincer l'oignon, l'ajouter au beurre.
3. Faire dorer l'oignon en remuant la préparation.
4. A feu doux, ajouter la farine en remuant.
5. Prolonger la cuisson de façon à obtenir une coloration brun clair, c'est ce qu'on appelle le roux brun.
6. Ôter la préparation du feu.
7. Ajouter le fond brun de veau en remuant.
8. Mettre à nouveau la préparation obtenue sur le feu. Porter à ébullition en remuant.
9. Ajouter le concentré de tomate, le bouquet garni, le sel et le poivre.
10. Laisser la sauce brune à feu doux pendant environ 20 minutes.
11. Ôter les oignons et le bouquet garni afin d'obtenir une sauce lisse et homogène.

Étape 2

Préparation de la sauce madère

1. En milieu de cuisson, ajouter le madère à la sauce brune.
2. Remuer la préparation, puis cuire à feu doux durant les 10 minutes restantes.
3. Servir chaud.