



Beurres et Sauces
Sauce piquante



55 min **20 min** **35 min** **0** **175**
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 **Bouquet garni**
1 c. à café **Concentré de tomate**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Sauce piquante

1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
0.5 c. à café **Moutarde**
2 **Echalote(s)**
30 g **Cornichon**
20 g **Beurre**
1 **Poivre**

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 piquante

- 1 Eplucher et hacher finement les échalotes.
- 2 Couper les cornichons en rondelles fines.
- 3 Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux.
- 4 Ajouter les échalotes, les faire légèrement blondir en remuant.
- 5 Verser le vinaigre de vin, et le laisser réduire entièrement en le portant à ébullition.
- 6 Une fois le vinaigre dissout, ajouter la sauce brune. Remuer toujours en laissant bouillir.
- 7 Ajouter du poivre, les cornichons, et la moutarde.
- 8 Bien mélanger, puis éteindre le feu.
- 9 Servir chaud sur de la viande.