



Beurres et Sauces
Sauce poivrade



1h05 **25 min** **40 min** **0** **130**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour **8** personnes

**Ingrédients pour la
sauce**

25 cl **Bouillon cube**
1 verre(s) **Vin blanc**
1 verre(s) **Vinaigre de vin**
60 g **Lard gras**
60 g **Farine**
50 g **Beurre**
1 **Carotte(s)**
1 **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
1 **Bouquet garni**
1 **Thym**
1 **Laurier**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la sauce poivrade

- 1 Eplucher et émincer l'oignon et l'échalote.
- 2 Nettoyer et tailler la carotte en rondelles.
- 3 Mettre le vinaigre, l'oignon, l'échalote, la carotte, le laurier et le thym dans une casserole.
- 4 Faire chauffer sur feu doux afin de faire réduire la préparation de moitié.
- 5 Une fois la préparation réduite, éteindre le feu. La passer au chinois de façon à filtrer le mélange et obtenir une préparation lisse et homogène.
- 6 Garder les légumes et les herbes de côté dans le chinois. Réserver le reste de vinaigre.
- 7 Découper le lard en petits lardons.
- 8 Dans une autre casserole, faire fondre le beurre, avec les légumes, les herbes mises de côté, et le lard découpé.
- 9 Ajouter la farine. Bien remuer.
- 10 Quand la farine commence à prendre une teinte colorée, ajouter le bouillon. Remuer.
- 11 Ajouter petit à petit le vinaigre réservé précédemment et le vin blanc.

- 12** Ajouter le sel, le poivre, et le bouquet garni.
- 13** Mélanger en ne laissant aucun grumeaux. Laisser réduire pendant environ 40 minutes en remuant régulièrement.
- 14** Une fois la sauce à bonne consistance, passer la préparation au chinois pour ne garder qu'une texture lisse et homogène.
- 15** Servir chaud et en saucière sur une viande de gibier.