



*Beurres et Sauces*  
**Sauce brune**



<b>35 min</b>	<b>15 min</b>	<b>20 min</b>	<b>0</b>	<b>126</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **4** personnes

### 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 la préparation obtenue à nouveau 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.

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