



Beurres et Sauces
Sauce espagnole



1h50 **20 min** **1h30** **0** **256**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la garniture aromatique

- 1 Mettre de l'eau dans une casserole et la porter à ébullition.
- 2 Tailler le lard en lardons et les blanchir.
- 3 Eplucher et laver les carottes et les oignons, puis les tailler en mirepoix.
- 4 Eplucher et laver les gousses d'ail, ôter le germe et les écraser à l'aide d'un couteau d'office.

Étape 2

Préparation de la sauce espagnole

- 1 Mettre le fond brun à bouillir.
- 2 Faire revenir les lardons avec le beurre dans une sauteuse.
- 3 Ajouter les carottes et les oignons et bien les faire rissoler.
- 4 Ajouter la farine et la laisser torrifier jusqu'à obtenir un roux légèrement brun.
- 5 Ajouter le concentré de tomate et le faire revenir quelques secondes.

Laisser refroidir la préparation.

1 litre(s) **Fond brun de volaille**
50 g **Poitrine de porc**
50 g **Carotte(s)**
50 g **Oignon(s)**
300 g **Tomate(s)**
40 g **Concentré de tomate**
1 Quantité non variable **Bouquet garni**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**
60 g **Beurre**
60 g **Farine**

6

7 Verser progressivement le fond bouillant tout en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet.

8

Porter la sauce à ébullition tout en continuant à remuer énergiquement à l'aide du fouet.

9

Concasser les tomates.

10

Incorporer les tomates concassées, l'ail et le bouquet garni.

11

Cuire la sauce au four pendant 1h30.

12

Vérifier l'assaisonnement de la sauce et la passer au chinois.

13

Si la sauce est encore trop épaisse, ajouter un peu de fond brun bouillant.