



Beurres et Sauces

Sauce bigarade



40 min **20 min** **20 min** **0** **95**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation de la sauce bigarade

- 1 Mettre de l'eau dans une casserole et la porter à ébullition.
- 2 Zester l'orange et le citron à l'aide de l'économe.
- 3 Mettre les zestes dans l'eau bouillante pendant une minute.
- 4 Egoutter les zestes.
- 5 Presser l'orange et le citron afin d'en récupérer le jus dans un bol.
- 6 Faire chauffer l'eau et le sucre dans une casserole en remuant régulièrement afin d'obtenir un caramel.
- 7 Ajouter le jus des agrumes et le vinaigre de vin.
- 8 Laisser réduire quelques minutes et ajouter le jus de canard.
- 9 Remuer la sauce et ajouter les zestes, le poivre et le vinaigre de Xérès.
- 10 Continuer à faire cuire pendant 10 minutes en remuant régulièrement.
- 11 La sauce doit être lisse et brillante.

2 dl **Jus de canard**
50 g **Sucre semoule**
20 g **Eau**
1 c. à café **Poivre Mignonette**
1 **Orange(s)**
1 **Citron(s)**
1 dl **Vinaigre de vin**
1 trait **Vinaigre de Xérès**