

SAUCE AUX DEUX VINAIGRES

Août 2003 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 belle échalote
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 2 cuillères à soupe de concentré de tomates
- ★ 1 cuillère à café de fécule de pomme de terre
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Chinois

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 0,90 € (soit 0,23 € par personne)



Recette :

Peler l'échalote, l'émincer finement. Dans une casserole verser 20 cl d'eau, chauffer doucement jusqu'à frémissement, couper le feu, ajouter le fond de veau et le concentré de tomates, bien mélanger. Laisser refroidir. Dans une seconde casserole, faire fondre le beurre, ajouter l'échalote émincée et laisser blondir à feu mi-vif en remuant continuellement. Ajouter les deux vinaigres, bien homogénéiser, poursuivre la cuisson une minute. Ajouter la préparation au fond de veau, la fécule, bien mélanger et laisser épaissir à feu doux 10 minutes. Filtrer au chinois au moment de servir. A utiliser en accompagnement de viandes chaudes.