

# SAUCE CHARCUTIÈRE

Août 2005 (Révisé en juin 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 40 g de farine
- ★ 40 g de beurre
- ★ 20 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 1 oignon paille
- ★ 2 échalotes
- ★ 10 cornichons au vinaigre
- ★ 1 tablette de bouillon de bœuf
- ★ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ★ 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- ★ 4 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,70 €



## Recette :

Peler et émincer finement oignon et échalotes. Hacher finement les cornichons et ciseler le persil. Porter à frémissement 25 cl d'eau dans une casserole avec la tablette de bouillon de bœuf. Faire fondre le beurre dans une casserole et laisser suer à feu doux oignons et échalotes durant 5 minutes en tournant régulièrement. Ajouter la farine et remuer 3 minutes au fouet pour réaliser un roux. Mouiller avec le bouillon de bœuf. Délayer le concentré de tomates dans le vin blanc, incorporer le vinaigre et verser le tout dans le roux. Saler, poivrer et faire épaissir 20 minutes à feu doux en fouettant régulièrement. En fin de cuisson, ajouter les cornichons et le persil ciselé. Utiliser aussitôt ou réserver au chaud.

Accompagne langue de veau ou de bœuf, côtes de porc, ...