

SAUCE CHASSEUR

Février 2008 (Actualisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 200 g de champignons de Paris frais
- ★ 2 échalotes
- ★ 10 cl de vin blanc sec type Sauvignon
- ★ 50 g de beurre (20 + 30)
- ★ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ★ 2 cuillères à soupe de cognac
- ★ 2 cuillères à café de fond de veau déshydraté
- ★ 2 branches d'estragon
- ★ 2 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Fouet

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 3,00 € (soit 0,75 € par personne)



Recette :

Peler et émincer séparément les champignons et les échalotes. Ciseler finement estragon et persil. Faire fondre 20 g de beurre dans une casserole à feu doux, ajouter le hachis d'échalotes et laisser suer 2 minutes en tournant au fouet, puis incorporer les champignons et poursuivre la cuisson jusqu'à évaporation de l'eau de végétation, verser le vin blanc et laisser réduire de moitié. Ajouter le cognac et flamber. Dans une casserole verser 25 cl d'eau, porter à frémissement, couper le feu, ajouter le fond de veau déshydraté et bien mélanger. Incorporer le concentré de tomate, bien mélanger. Verser le fond de veau dans la réduction de vin blanc et faire réduire à nouveau à feu doux 10 minutes, saler, poivrer, incorporer 30 g de beurre froid coupé en dés en fouettant, puis hors du feu ajouter les fines herbes ciselées. Utiliser aussitôt.

A servir en accompagnement de viandes rouges grillées : pavés de rumsteck, entrecôtes, tournedos, ... gibiers rôtis : biche, chevreuil, ... volailles rôties, lapin grillé, ...