

# SAUCE DIABLE

Août 2011 (Actualisé en juin 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 belles échalotes
- ★ 25 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 3 cuillères à soupe de vinaigre d'alcool
- ★ 2 cuillères à café bombées de fond de veau déshydraté
- ★ 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- ★ 1 piment oiseau
- ★ 20 g de beurre
- ★ 1 demi-cuillère à café de poivre noir en grains
- ★ 1 feuille de laurier
- ★ 2 brins de persil
- ★ Fleur de sel

Ustensiles : 3 casseroles,  
Mortier/Pilon, Chinois, Fouet

Préparation : 5 mn  
Cuisson : 15 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 1,90 € (Soit 0,48 €  
par personne)



## Recette :

Peler les échalotes, les hacher finement. Ôter le pédoncule du piment, l'ouvrir et éliminer les graines. Écraser le poivre en grains grossièrement au mortier. Ciseler finement le persil. Dans une casserole verser le vin blanc, le vinaigre, ajouter le hachis d'échalotes, le piment, le feuille de laurier, le poivre, porter à ébullition et laisser réduire de moitié à feu moyen pendant environ 10 minutes. Dans une casserole porter à ébullition 20 cl d'eau, couper le feu, ajouter le fond de veau et bien fouetter pour obtenir un mélange onctueux.

Passer la sauce réduite au chinois au-dessus d'une casserole en pressant bien la matière pour en extraire tous les arômes, ajouter le fond de veau, laisser mijoter 5 minutes à feu doux. Hors du feu, ajouter le concentré de tomates, une pincée de fleur de sel, puis en fouettant le beurre en petits dés jusqu'à obtenir une sauce homogène et bien liée. Ajouter le persil ciselé au moment de servir.

Cette sauce accompagne le poulet grillé, les poissons grillés, la langue de veau, les brochettes cuites au barbecue (bœuf, agneau, volaille, crevettes), les viandes panées (escalope de veau, pied de porc), ...

 Si la sauce n'est pas utilisée immédiatement, il faut impérativement la réchauffer au bain-marie.