

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE A LA DIABLE

Ingrédient : pour 4 / 6 personnes

6 échalotes hachées
10 cl de vin blanc sec,
10 cl de vinaigre de vin rouge
50 cl de court-bouillon de cuisson de la tête de veau, dégraissé et tamisé
1 bouquet garni (1 brindille de thym, 1 feuille de laurier, 3 tiges de persil plat)
30 g de beurre,
30 g de farine
6 grains de poivre, sel fin,
1 pointe de Cayenne

Recette :

Faire suer les échalotes dans une casserole avec le vin blanc et le vinaigre jusqu'à réduction quasi-totale.
Ajouter le bouillon, les grains de poivre, le bouquet garni, saler ; bien mélanger et laisser mijoter sur feu doux jusqu'à réduction de moitié environ.
Passer la sauce au chinois puis la verser dans la casserole et porter à nouveau sur feu très doux.
Malaxer le beurre et la farine, diviser en petites noisettes et incorporer peu à peu à la sauce en la fouettant vigoureusement.
Goûter et relever d'une pointe de Cayenne.
Donner juste un frisson sans faire bouillir.
Verser en saucière chaude et présenter la sauce très relevée se marie très bien avec les viandes rouges, la tête et la langue de veau.

Sauce piquante (variante)

On incorpore à la sauce à la diable une grosse c. à soupe de persil haché et des cornichons hachés, voire quelques traits de Worcestershire sauce.

Bon Appétit

