

LA SAUCE AU VIN ROUGE DE PIERRE

Inspirée par Bob le chef

Ingrédients :

1à 2 cas de beurre salé

1 petit ou ½ gros oignon coupés en brunoise

2 branches d'oignons verts ou de ciboulette bien ciselée

2 gousse d'ail haché sans le germe ou lacto-fermentés avec le germe

1 tasse de vin rouge

1 tasse de demi-glace maison ou en sachet (poudre diluée dans du bouillon de bœuf ou poulet)

Sel et poivre au goût

INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole à feu moyen, suer l'oignon, l'oignon vert et l'ail dans le beurre pendant environ 2 minutes
2. Déglacer avec le vin rouge et porter à ébullition
3. Laisser mijoter pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le vin réduise d'environ la moitié
4. Ajouter la demi-glace et bien mélanger
5. Laisser mijoter pendant environ 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que la sauce ait réduit et épaissi
6. Assaisonner avec le sel et du poivre
7. (Facultatif) Passer la sauce au chinois pour éliminer les morceaux d'échalote et d'ail
8. Si la sauce n'est pas assez épaisse, diluez 1 cuillère à café de fécule de maïs dans un peu de bouillon de poulet ou de bœuf, verser dans la sauce et amener à ébullition.
9. Servir la sauce chaude avec une viande grillée ou rôtie de ton choix

NOTES

Tu peux ajouter des herbes fraîches comme du thym ou du persil pour donner encore plus de saveur à ta sauce.