



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?
Il en raffole!





Sauce au poivre

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 cuillère à thé de beurre
- 1 échalote sèche ciselée
- 1/3 tasse de vin rouge
- 1/4 tasse de vinaigre de vin rouge
- 1 tasse de demi- glace
- 1 cuillère à table de poivre noir en grains concassés (mignonnette)
- sel et poivre au goût

Préparation	5 minutes
Cuisson	20 minutes
Portion(s)	1 portion

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre et faire suer les échalotes environ 2 à 3 minutes.
2. Mouiller au vin rouge, ajouter le vinaigre de vin, la mignonnette et laisser réduire de moitié.
3. Mouiller avec le fond brun lié ou la demi-glace et laisser mijoter à découvert à feu doux 10 minutes.
4. Réserver.

Donne 300 ml (1 1/4 tasse).

Le bon truc

On peut remplacer le poivre noir en grains par du poivre vert ou du poivre rose.



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?
Il en raffole!

