



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

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Sauce dijonnaise

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- 1 tasse de bouillon de poulet réduit en sel
- 1 cuillère à thé de moutarde de Dijon
- 1/2 cuillère à thé de thym frais, haché
- 1/2 tasse de crème à cuisson à 15 %

Portion(s)

1 portion

PRÉPARATION

1. Dans le poêlon ayant servi à cuire la viande, verser le bouillon de poulet. Ajouter la moutarde de Dijon et le thym. Porter à ébullition, puis laisser réduire pendant environ 8 minutes ou jusqu'à ce que le liquide ait réduit environ de moitié. Ajouter la crème et mélanger.

Donne environ 1 t (250 ml).

Les bons trucs

- Les sauces réduites (ou réductions) sont typiques de la cuisine bistrot. On les obtient en faisant mijoter un liquide aromatique pendant une dizaine de minutes afin d'en concentrer les saveurs.



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



- Idéalement, on prépare la sauce dans le poêlon ayant servi à la cuisson de la viande, mais il est possible de la préparer à part dans une petite casserole pendant la cuisson de la viande, à condition de bien faire réduire le liquide.
- Les sucs de la viande donnent du goût aux sauces: après avoir fait revenir la viande ou la volaille à feu vif, la réserver au chaud, puis déglacer le poêlon, c'est-à-dire ajouter un liquide pour dissoudre les sucs et détacher les particules.
- Fariner la viande, si désiré: il y aura plus de particules dans le fond du poêlon et la sauce sera plus épaisse.



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

