

Comment réussir la sauce au poivre vert

La sauce au poivre vert est idéale pour accompagner le magret de canard, les steaks de veau ou de porc, le filet de bœuf ou les entrecôtes. Grâce à cette explication pas à pas de la procédure à suivre, vous la réussirez à coup sûr.



1 Préparer les ingrédients.



2 Porter à ébullition le vin rouge et la sauce à rôtir avec la feuille de laurier et l'ail. Réduire de moitié.



3 Enlever la feuille de laurier.



4 Ajouter la crème fraîche et laisser frémir à petit feu durant 4–5 minutes tout en remuant.



5 Incorporer les grains de poivre et la moutarde. Réchauffer et rectifier au besoin l'assaisonnement.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas de nous contacter.

Producteurs suisses de lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10
3000 Bern 6
rezeptberatung@lemenu.ch

Sauce au poivre vert

2 dl	de vin rouge
2 dl	de sauce à rôti claire
1	feuille de laurier
1	gousse d'ail écrasée
1 gobelet	de crème fraîche (200 g environ)
2 cs	de poivre vert en grains (bocal)
1 cc	de moutarde
	poivre noir fraîchement moulu
	sel

NOTE

■ Aromatiser éventuellement la sauce avec 1 cuillerée à soupe de cognac ou de xérès sec.



VARIANTE RELEVÉE: LA SAUCE CHASSEUR AUX MÛRES

2dl	de vin rouge
1dl	de fonds de gibier
1dl	de sauce liée
½ cc	de cannelle
1 pincée	de clous de girofle en poudre
1 pincée	de poivre de Cayenne
2	baies de genévrier

1 gobelet	de crème pour sauces
200 g	de mûres, fraîches ou congelées
	sel
	poivre

1 Porter à ébullition le vin, le fonds et la sauce liée avec les épices, réduire de moitié.

2 Oter les baies de genévrier.

3 Incorporer la sauce et laisser mijoter 4–5 min à petit feu.

4 Ajouter délicatement les mûres à la sauce.

5 Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

NOTE

■ On peut remplacer les mûres par des airelles.