Comment réussir la sauce aux oignons

Touche finale d'un plat, la sauce mérite qu'on la fasse soi-même. La sauce aux oignons accompagne par exemple merveilleusement la saucisse à rôtir mais aussi des viandes grillées et des côtelettes de porc. Grâce à notre explication pas à pas de la procédure à suivre, vous ne pourrez pas la rater.

VOUS AVEZ DES QUESTIONS?

Silvia Amaudruz est enseignante d'économie domestique et cuisinière passionnée. Elle gère une exploitation agricole avec son mari au Mont-sur-Lausanne.

Ursula Lauper est conseillère culinaire à la Fédération des Producteurs Suisses de Lait (PSL), où elle est responsable des recueils de recettes ainsi que des renseignements en matière de cuisine.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas à contacter Silvia Amaudruz ou Ursula Lauper.
Producteurs Suisses de Lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10, 3000 Berne 6
Téléphone 031 359 57 55
conseilsrecettes@lemenu.ch

1 Préparer tous les ingrédients.

2 Saupoudrer les oignons de farine et mélanger soigneusement.

3 Faire revenir dans le beurre à rôtir bien chaud jusqu'à belle coloration dorée.

4 Déglacer au vin rouge et au bouillon, puis étuver les oignons 15–20 min à petit feu jusqu'à ramollissement.

5 Ajouter la crème, réduire jusqu'à consistance onctueuse, assaisonner.

Sauce à l'oignon

Pour 4–6 personnes

préparation: env. 30 min

2	gros oignons taillés en julienne
1 cs	de farine
40 g	de beurre à rôtir
1 dl	de vin rouge
2–3 dl	de bouillon de viande
1,5 dl	de crème ou 2–3 cs de crème acidulée
	poivre noir fraîchement moulu
	sel

VARIANTE

Sauce aux légumes

A servir avec des blancs de poulet ou des pâtes, par ex.

¼	de poivrons vert, rouge et jaune, parés
1	carotte, parée
¼	de céleri pomme, paré
1	gousse d'ail
30 g	de beurre salé
1 dl	de cidre
2–3 dl	de bouillon de légumes
4 cs	de crème acidulée
	poivre de Cayenne, sel, paprika

1 Couper les poivrons, les carottes et le céleri en brunoise (tout petits dés).

2 Faire revenir les légumes dans le beurre, ajouter l'ail, pressé.

3 Mouiller avec le cidre et le bouillon et réduire de moitié (env. 10 min).

4 Incorporer la crème acidulée, assaisonner.