

Comment préparer la sauce au sureau

La confection des sauces, symboles de l'art culinaire, exige une pincée de connaissances de base, un brin de pratique et une bonne dose de doigté. Suivez pas à pas les étapes ci-dessous et réalisez en un tournemain votre sauce au sureau, qui accompagnera à merveille le gibier à poil ou à plume et la volaille, la poitrine de canard, p. ex.



1 Préparer les ingrédients.



2 Porter à ébullition le vin rouge et la sauce ou le fond de gibier, puis réduire légèrement.



3 Ajouter la gelée de sureau et la crème pour sauces. Réduire le tout de moitié et assaisonner.



4 Monter énergiquement la sauce au mixer plongeant ou au fouet manuel et incorporer le beurre froid petit à petit.

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

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

Sauce au sureau

2 dl	de vin rouge
1-2 dl	de sauce chasseur ou de fond de gibier (bocal)
2-3 cs	de gelée de sureau
2-3 cs	de crème pour sauces
	poivre noir fraîchement moulu
	sel
40 g	de beurre de choix froid, en morceaux

SUGGESTION

■ En accompagnement du gibier à poil ou à plume et du magret de canard.

SAUCE AUX GRIOTTES ÉPICÉE

Avec presque les mêmes ingrédients que pour la sauce au sureau et quasiment la même préparation, voici une variante plus épicée:

2 dl	de fond de gibier (en bocal)
2-3 cs	de gelée de raisinets ou de cassis
2 cc	de sucre
1 cc	de poivre de la Jamaïque moulu
1 cc	de cannelle
120 g	de griottes
1 dl	de crème acidulée
1 cc	de farine
	sel et poivre

Préparer les ingrédients. Porter à ébullition le vin rouge et le fond de gibier. Ajouter la gelée de raisinets ou de cassis, le sucre, le poivre de Jamaïque et la cannelle. Réduire de moitié, ajouter les griottes. Mélanger la crème acidulée avec la farine et incorporer au reste. Laisser mijoter 4 à 5 minutes à feu doux. Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.

SUGGESTION

■ Le poivre de Jamaïque, également appelé tout-épice, est disponible dans toutes les bonnes épiceries.

