

Sauce à l'orange

🕒 20 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients

pour 4 personnes

- 1 cc. sucre
- 3 cs. vin rouge
- 1 cs. vinaigre de fruit
- 1 orange sanguine non traitée
- 100 ml fond pour rôti Lacroix
- 200 ml fond de volaille Lacroix
- 30 g beurre, à température ambiante
- 1 piment
- 3 gouttes de jus de citron
- sel & poivre blanc du moulin



Instruction

Préparation

Prélever les zestes de l'orange à l'aide d'un zesteur. Presser l'orange et tamiser le jus.

Dans une sauteuse, faire caraméliser le sucre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit brun clair. Déglacer avec le vin rouge et le vinaigre de fruit. Ajouter le jus d'orange et réduire à feu moyen jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.

Ajouter le fond brun, porter à ébullition et laisser la sauce frémir à feu doux pendant 3 à 4 minutes.

Ajouter le fond de volaille, porter à ébullition et laisser frémir à feu doux pendant 3 à 4 minutes supplémentaires.

Porter la sauce à ébullition puis retirer la sauteuse du feu.

Ajouter le beurre à la sauce chaude à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Terminer l'assaisonnement avec du jus de citron, du sel et du poivre du moulin.

Incorporer dans la sauce le piment finement haché et les zestes d'orange.

Accompagne

- Filets de canard
- Cuisses de canard
- Cuisses de pigeon

Produits



Fond de volaille



Fond pour rôti