

Sauce au genièvre

🕒 20 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients

pour 4 personnes

- 100 ml de gin
- 20 baies de genièvre
- 8 grains de poivre noir
- 350 ml de fond de gibier Lacroix
- 1 feuille de laurier
- 1 clou de girofle
- 50 g de beurre à température ambiante
- 2 cs. de double crème ou de crème fraîche
- 1 cs. de gin pour parfumer à la fin
sel & poivre noir du moulin



Instruction

Préparation

Dans une sauteuse et à feu moyen, réduire le gin avec les baies de genièvre et les grains de poivre noir jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Ajouter le fond de gibier Lacroix, porter à ébullition.

Ajouter la feuille de laurier et le clou de girofle, laisser la sauce frémir à feu doux pendant 10 minutes. Ôter la feuille de laurier et le clou de girofle.

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

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

Ensuite, incorporer la double crème ou la crème fraîche.

Saler et poivrer.

Parfumer avec 1 cuil. à café de gin.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de gibier