Sauce aux câpres

20 minutes **Difficulté** Moyen

Ingrédients

pour 4 personnes

250 ml de fond de veau Lacroix
50 ml de vinaigre de vin blanc
50 ml de vin blanc
100 ml de crème
1 échalote moyenne, finement hachée
2 cs. de câpres
50 g de beurre à température ambiante
sel & poivre noir du moulin

Instruction

Préparation

Dans une sauteuse, réduire le vinaigre de vin blanc, le vin blanc et l'échalote finement hachée à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajouter le fond de veau Lacroix, porter à ébullition et laisser frémir env. 10 minutes en remuant régulièrement. Ajouter la crème, porter à ébullition, et laisser frémir pendant 5 minutes supplémentaires.
Retirer la sauteuse du feu, incorporer le beurre (à température ambiante) dans la sauce à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.
Ajouter les câpres et les incorporer. Saler et poivrer avec parcimonie.

Câpres

Si les câpres (en conserver) sont salés, bien les rincer sous l'eau car les résidus de sel peuvent perturber certains arômes subtils.

Recette crée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit

Fonds de veau