

Sauce bordelaise

🕒 20 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients

pour 4 personnes

100 g de beurre à température ambiante
2 échalotes moyennes, finement hachées
2 dl de vin rouge de Bordeaux
1 pincée de thym moulu
1 feuille de laurier
10 grains de poivre noir broyés
250 ml de fond de boeuf Lacroix
4 gros os à moelle
2 cs. de persil grossièrement haché
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation

Détacher la moelle de l'os à l'aide d'un couteau pointu, la découper en dés, et blanchir les dés de moelle 1 minute dans l'eau bouillante. Sortir les dés de moelle à l'aide d'une écumoire et les placer dans un petit saladier.

Dans une sauteuse, faire fondre un peu de beurre, ajouter les échalotes hachées et les faire revenir. Déglacer avec le vin rouge, ajouter les épices et réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajouter le fond de bœuf Lacroix et laisser réduire de moitié.

Passer la sauce dans un tamis/chinois fin. Saler et poivrer.

Chauffer la sauce, enlever la sauteuse du feu, incorporer le reste du beurre, ajouter le persil et les dés de moelle, rectifier l'assaisonnement.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond de boeuf