

Sauce venaison

🕒 20 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 Personnes

250 ml de fond de gibier Lacroix
3 cs. de vinaigre de vin rouge
50 ml de Cognac
200 ml de crème
50 g de beurre à température ambiante
1 cc. de beurre
1 cs. de purée d'airelles
10 grains de poivre broyés
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation

Faire fondre 1 cuil. à café de beurre dans une sauteuse. Faire revenir légèrement les grains de poivre, ajouter le vinaigre de vin rouge et le cognac et réduire à feu moyen.

Ajouter le fond de gibier Lacroix, porter à ébullition, réduire à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajouter la crème, porter à ébullition et réduire à feu doux pendant 5 minutes supplémentaires.

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.

Incorporer la purée d'airelles.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Wild-Fond