



Sauce au Vin Rouge



Temps de préparation : 5 mn
Temps de cuisson : 20 mn
Temps Total : 25 mn

Difficulté : Facile

Budget : Faible

Cette sauce se mariera parfaitement avec tous les plats de viandes ou de volailles.

Ingrédients :

- > 25 cl de vin rouge
- > 15 cl d'eau
- > 3 CàS de fond de veau lié déshydraté

Préparation :

Dans une casserole, verser le vin et porter à ébullition puis flamber. Baisser le feu et laisser mijoter à petit bouillon 2/3 minutes. Pendant ce temps dans un récipient verser l'eau et la poudre déshydratée et remuer à l'aide d'un fouet. Verser cette préparation dans le vin. Remuer à laisser mijoter une quinzaine de minutes.

Astuces :

- N'hésitez pas à lier cette sauce avec le jus de cuisson de la viande.
- Si vous servez cette sauce avec une volaille, vous pouvez lier la sauce avec le foie de la volaille, cela donnera un côté plus corsé à votre sauce.
- Cette sauce peut se préparer à l'avance et être conservée 2/3 jours au frigo.