

Sauce au vin, façon bordelaise.

I. Utilisations possibles :

Ce type de sauce convient particulièrement à l'accompagnement de viande rouge grillée. Elle est aussi appréciable, lorsque l'on veut desservir des fruits de mer cuits, comme des encornées, des moules, de la lotte...

II. Durée de préparation :

De l'ordre de vingt minutes.

III. Degré de facilité :

Très facile.

IV. Produits nécessaires, pour 4 personnes :

- Cinquante cl de vin rouge ou 25 cl de vin cuit.
- De l'huile à goût neutre, pour la friture.
- Deux gros oignons de points
- Quelques lamelles de cèpes séchés.
- Du fond de sauce de veau, ou de bœuf, ou de volailles. Ce sera, **selon la viande à accompagner.**
- 2 ou 3 graines de genièvre. (Facultatif)
- Quelques feuilles de romarin. (Facultatif)
- 1 pincée de sucre roux.
- Une cuiller à café de vinaigre balsamique.
- Deux cuiller à soupe de farine. (Facultatif).
- Cinquante cl, ou plus, de crème de soja cuisine. (Facultatif).
- De la crème fraîche, dans les mêmes proportions (Facultatif).
- Du sel, du poivre.

Remarque :

- **Si prend du vin cuit, la sauce sera légèrement sucrée.**
- **On rajoutera les graines de genièvre, si on désire relever fortement la faveur de la sauce.**
- **Si on met du romarin, l'ensemble prendra une odeur de civet.**
- **Lorsque la base de la sauce est réalisée, il est possible de placer toutes les épices que l'on désire. Cette affaire de goût et d'imagination.**
- **La farine, la crème fraîche où la crème de soja sont des liants, un seul des ingrédients suffit. Par contre, le choix de l'un, ou de l'autre, dépend de celui qui réalise la sauce. La crème de soja présente moins de risques au niveau du cholestérol.**

V. Ustensiles nécessaires :

Une cuillère à soupe, une cuiller à café, un couteau fin, un grand couteau, une casserole diamètre 20, une planche à découper pour terminer.

VI. Préparation :

- **Epluchez des oignons**, puis les tremper dans le bol d'eau vinaigrée.
- **Mettre deux ou trois cuillères à soupe d'huile**, dans la grande casserole.
- **Émincez les oignons**, le plus finement possible, dans la casserole.
- **Laissez réduire le tout**, jusqu'à ce que les oignons deviennent translucides.
- **Arrêtez** le feu.
- **Il faut maintenant retirer le maximum d'huile de la casserole.** Pour cela, amener celle-ci au-dessus d'un évier. Basculer la casserole à, tout en maintenant les éléments frits à l'intérieur.
- **Rajoutez les rondelles de champignons** à la préparation.
- Mettre la ou les épices choisies (genièvre, romarin...).
- Mettez une cuillère à soupe de fond de viande.
- Pour la liaison, il faut un seul ingrédient !
 - ▶ **Si vous voulez lier avec de la farine**, faites le **maintenant avec deux cuillères à soupe de farines**, puis, **rajouter le vin rouge** à la préparation. **Rallumer le feu** et amener à **ébullition**.
 - ▶ **Sinon : Rajoutez le vin rouge. Rallumer le feu** et amener à **ébullition. Puis baisser le feu** et mettez **de la crème fraîche, ou bien, la crème de soja, dans la préparation. Remuez le tout**, enfin de rendre le mélange le plus homogène possible. **Ma préférée** est la **crème de soja**.
- **Mettre une pincée de sucre roux et laisser mijoter le tout** au moins un quart d'heure. Commencer en montant à feu vif, puis, lorsque le tout commence à frémir passer à feu moyen.
- **Regardez de temps en temps**, si la sauce d'attache pas, remuez. Celle-ci va devenir de plus en plus épaisse. **Si besoin est, rajouter de l'eau** afin d'obtenir la consistance que vous jugerez la meilleure.
- **Après dix minutes de cuisson, rajoutez le vinaigre balsamique.**
- **Vers la fin, gouttez la sauce et assaisonnez** si nécessaire.

VII. Rappel :

Le fait de tremper des oignons dans de l'eau vinaigrée, limite fortement le risque de pleurer.

On retire l'huile de friture, car une fois qu'elle a chauffée, elle devient néfaste pour la santé.

Bon appétit !