

# Sauce à la bière.

## I. Utilisations possibles :

*Cette sauce convient comme accompagnement à tous types de viande, et compris le poisson. Elle présente un caractère doux.*

*Elle peut être aromatisée avec que du genièvre, ou du romarin. On peut remplacer le sel, par de la sauce de soja.*

## II. Durée de préparation :

*De 20 à 30 minutes (30 minutes ou plus, si on est consciencieux.)*

## III. Degré de facilité :

*Très facile.*

## IV. Produits nécessaires : pour 4 personnes.

- Deux litres de bière, la moins cher possible.
- Deux gros oignons.
- De graines d'ails.
- Deux cuillères à soupe de sucres roux.
- Quatre grains de genièvre, ou de romarin.
- Du sel, du poivre.
- De l'huile neutre.

## V. Ustensiles nécessaires :

*Une cuillère à soupe, 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.
- **Épluchez les gousses d'ail**, retirer le germe.
- **Mettre deux ou trois cuillères à soupe d'huile**, dans la grande casserole.
- **Émincez les oignons et les gousses d'ail** en fines rondelles, puis rajoutez les, à la casserole.
- **Mettre le sucre roux.**
- **Faire chauffer la préparation**, à feu vif pour commencer, à feu doux, par la suite.
- **Laissez réduire le tout**, jusqu'à ce que les oignons et l'ail 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.
- **Rajouter de la bière** à la préparation.
- **Rallumer le feu et laisser mijoter le tout.** Commencer à feu vif, puis, lorsque le tout commence à frémir passer à feu moyen.
- **Lorsque le liquide a réduit de moitié**, rajouter les épices choisies.
- **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 qu'obtenir la consistance que vous jugerez la meilleure.
- **Vers la fin, gouttez la sauce** et assaisonner si nécessaire.

## VII. Rappel :

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

**Retirer le germe de la gousse d'ail rend celui-ci, plus digeste.**

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

**Bon appétit !**