

Sauce aux câpres, aux cornichons, et au vin blanc.

I. Utilisations possibles :

Ce type de sauces convient particulièrement bien, comme accompagnement **à tous les poissons à chair blanche**. Elle convient tout aussi parfaitement, s'il s'agit de **viande de veau, ou bien de lapin**.

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.

- 2 gros oignons. De préférence des oignons doux.
- 1 gousse d'ail.
- 4 cornichons au vinaigre, au minimum.
- Une dizaine de câpres au minimum.
- Une cuillère à soupe de moutarde.
- 2 cuillères à soupe de farine.
- 1 pincée de sucre roux.
- 50 cl de vin blanc sec.
- Du sel, un peu de muscade. (Ou du poivre, si vous n'aimez pas)
- Prévoir à portée de main, une carafe d'eau.
- Prévoir aussi, un grand bol d'eau vinaigrée, si vous ne voulez pas pleurer à cause des oignons.
- De l'huile d'olive.

V. Ustensiles nécessaires :

Une cuillère à soupe, un couteau fin, un grand couteau, une casserole diamètre 20, une autre plus petite, une planche à découper pour terminer.

VI. Préparation :

- **Epluchez des oignons**, puis les tremper dans le bol d'eau vinaigrée.
- **Épluchez la gousse d'ail**, retirer le germe.
- **Mettre deux ou trois cuillères à soupe d'huile**, dans la grande casserole.
- **Mettre le demi-litre de vin blanc**, dans la dernière casserole. Placer celle-ci sur feu vif, de façon à ce que le vin blanc se mette à bouillir. En effectuant cette opération, le vin perd un peu de son acidité, tout son alcool et il est plus digeste.
- **Découpez et fines rondelles**, les cornichons.
- **Placez les cornichons** dans la grande casserole et commencez à les faire frire à feu moyen.
- **Découpez la gousse d'ail** en fines rondelles, puis rajoutez celles-ci aux cornichons.
- **Émincez les oignons** le plus finement possible, puis rajoutez les, à 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 câpres** à la préparation.
- **Placer deux cuillères à soupe de farine** dans la préparation. Remuez le tout, enfin de rendre le mélange le plus homogène possible.
- **Mettre une pincée de sucre roux et de muscade.**
- **Rajouter le vin blanc** à la préparation.
- **Rallumer le feu et laisser mijoter le tout** au moins un quart d'heure. Commencer 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 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 utilise de la farine car l'ensemble aide relativement acide.

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

Bon appétit !