

# Sauce Bordelaise à la truffe |

**Recette pour 4 personnes**

## **Description**

Sauce avec caractère, très bien pour l'agneau ou le canard

## **L'astuce du chef**

La qualité de votre fond de veau ainsi que le vin rouge (pas trop cher non plus) feront la différence.

## **Ingrédients**

Sauce vin rouge, échalotes brûlées

- 50 Gr Échalote ciselée
- 125 Ml Vin rouge
- 200 Ml Fond de veau
- 4 Unité(s) Échalote
- 4 Branche(s) Thym

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre à **0 F°**

## Mise en place

Faite réduire votre fond de veau (brun) de moitié, afin d'obtenir une demi-glace.

Épluchez et ciselez finement une échalote (pour la sauce), les autres, coupez-les uniquement sur leur longueur (échalotes brûlées).

## Sauce échalote

### **Sauce**

Dans une casserole, faites revenir l'échalote ciselée, une fois translucide, déglacez avec le vin rouge (ex : Cahors), laissez réduire presque à sec. Mouillez avec la demi-glace, une fois une belle ébullition obtenues, baissez le feu et laissez réduire 2 à 3 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

### **Échalotes brûlées**

Dans une poêle chaude avec de l'huile d'olive, déposez les demies échalotes côté intérieur dans la poêle. Ajoutez une noisette de beurre et les branches de thym. Les échalotes vont dorer, baissez légèrement le feu pour les confire. Une fois rendu tendre, les retirer de la poêle. Au moment de les servir, utilisez un chalumeau pour les brûler un peu en surface.

**Bon appétit!**