

SAUCE AU SUREAU

INGREDIENTS

2 dl de vin rouge
1-2 dl de sauce chasseur ou
de fond de gibier (bocal)
2-3 cs de gelée de sureau
2-3 cs de crème pour sauces
poivre noir fraîchement moulu
sel
40 g de beurre de choix froid,
en morceaux



PREPARATION

- 1 Préparer les ingrédients.
 - 2 Porter à ébullition le vin rouge et la sauce ou le fond de gibier, puis réduire légèrement.
 - 3 Ajouter la gelée de sureau et la crème pour sauces. Réduire le tout de moitié et assaisonner.
 - 4 Monter énergiquement la sauce au mixer plongeant ou au fouet manuel et incorporer le beurre froid petit à petit.
- En accompagnement du gibier à poil ou à plume et du magret de canard.