

## SAUCE MADÈRE (POUR VEAU, BOEUF, CHASSE, CHAMPIGNONS)

### INGREDIENTS

*Pour 4 personnes*

- 1 échalote, finement hachée
- 1 dl de vin rouge
- 3 dl de fond (veau, boeuf, gibier, champignons) ou de bouillon
- 0,5 dl de Madère
- 2 cs de beurre, froid, coupé en morceaux
- sel, poivre noir du moulin



### PREPARATION

- 1 Cuire l'échalote dans le vin rouge, réduire à 1 cs.
- 2 Ajouter le fond ou le bouillon et réduire de moitié. Passer au chinois et reverser le liquide dans la poêle.
- 3 Arroser de Madère, porter à ébullition. Retirer la poêle du feu. Ajouter le beurre, remuer jusqu'à ce que la sauce soit onctueuse, assaisonner. Arrêter la cuisson.