

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE A LA MOELLE

Ingrédients : pour 4 personnes

- 3 échalotes
- 40 cl de vin blanc
- 1 c. à soupe d'extrait de viande
- 75 gr de moelle
- 100 gr de beurre
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe de persil haché
- Sel, poivre

Recette:

- Pelez et hachez finement les échalotes.
- Mettez-les dans une casserole et ajoutez le vin blanc.
- Salez et poivrez.
- Faites réduire de moitié sur le feu moyen en remuant de temps en temps.
- Ajoutez l'extrait de viande et délayez pendant 2 min.
- Faites pocher la moelle de bœuf dans une petite casserole d'eau portée à la limite de l'ébullition, pendant 5 à 6 min.
- Égouttez-la et épongez-la.
- Coupez-la en petits dés.
- Retirez du feu la réduction aux échalotes et incorporez le beurre en parcelles en fouettant.
- Ajoutez enfin le jus de citron, la moelle et le persil haché.

Bon Appétit

