

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE A L'ÉCHALOTTE

Ingrédients pour 2 personnes

- 3 grosses échalotes
- 20 gr de beurre
- 1 filet d'huile
- 10 cl de vin rouge
- 1 boîte de concentré de tomates
- 40 cl de fond de veau lié
- Sel, poivre

Recette:

- Dans une casserole, faites fondre le beurre avec un filet d'huile pour éviter qu'il brûle.
- Ciselez les échalotes et les faire colorer légèrement dans la casserole, ajoutez-y le concentré de tomates et le vin et laissez cuire à feu doux jusqu'à ce le concentré ai perdu son acidité.
- Ensuite, ajoutez-y le fond de veau et portez le à ébullition.
- Arrivé à ébullition, laissez mijoter à feux doux pendant 10 min et ajustez l'assaisonnement.
- Elle se marie parfaitement avec toutes viandes rouges.

Bon Appétit

