



Recette de sauce pour gibier

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 20-25 minutes

Portions : environ 1 tasse de sauce

Exécution : très facile

Une petite recette de sauce maison très simple pour accompagner vos steak de poitrine d'outarde que j'ai concoctée. Essayez cette recette de sauce pour outarde et donnez-moi des nouvelles!

Ingrédients

Liste des ingrédients

½ tasse (125 ml) de vin blanc
½ tasse (125 ml) de jus de pomme claire (Jus Rougemont)
½ tasse (125 ml) de sirop d'érable
2 échalotes françaises
1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
1 c. à thé (5 ml) de farine ou fécule de maïs
¼ c. à thé (1 ml) de gros sel de mer
½ c. à thé (2 ml) de poivre (en grain non moulu)
1 c. à thé (5 ml) de romarin séché
1 c. à soupe (15 ml) de beurre

Préparation

- Moudre à l'aide d'un pilon le sel de mer, les grains de poivre et le romarin.
- Émincer les deux échalotes et les faire revenir dans un chaudron à feu moyen.
- Dès que vos échalotes commencer à suer (l'échalote devient luisante) ajoutez-y la moutarde, les épices et le vin blanc.
- Mélange le tout et faire réduire de moitié la préparation à gros feu.
- Ajouter le jus de pomme et le sirop d'érable et faire réduire de moitié toujours à gros feu.
- Pour épaissir le tout, ajouter la farine ou la fécule de maïs diluée à de l'eau.
- Baisser votre feu à moyen et laisser mijoter jusqu'à vous obteniez un début de sauce glacé.
- Retirer du feu et laisser reposer une minute ou deux avant de couler le tout sur vos poitrines d'outarde.

Un vrai délice pour accompagner vos repas de viande sauvage tel que le chevreuil, canard et oie blanche.

