

Sauce Grand Veneur

Ingrédients : (4 à 6 personnes)



2 oignons
2 carottes
2 échalotes
1 bouquet garni
60 g de beurre
30 g de farine
10 cl de vinaigre de vin rouge
50 cl de vin rouge
50 cl de fond de gibier ou de veau
2 cuillères à soupe de gelée de groseilles ou d'airelles
Huile

Préparation :

1. Pelez et coupez les légumes en petits dés.
Faites-les blanchir 5 min dans de l'eau bouillante.
2. Egouttez les légumes et faites-les revenir avec le bouquet garni, dans une sauteuse avec un peu d'huile.
Laissez cuire 5 min.
3. Ajoutez 40 g de beurre puis la farine et mélangez.
Mouillez avec le vinaigre et le vin et laissez réduire.
4. Ajoutez le fond de gibier, assaisonnez et laissez cuire 1h environ.
5. Ajoutez le reste de beurre, la confiture de groseilles et mélangez bien. Dégustez avec du gibier.