



## Sauce au Vin Rouge



**Temps de préparation : 5 mn**

**Temps de cuisson : 20 mn**

**Temps Total : 25 mn**

**Difficulté : Facile**

**Budget : Faible**

Cette sauce se mariera parfaitement avec tous les plats de viandes ou de volailles.

### **Ingrédients :**

- > 25 cl de vin rouge
- > 15 cl d'eau
- > 3 CàS de fond de veau lié déshydraté

### **Préparation :**

Dans une casserole, verser le vin et porter à ébullition puis flamber. Baisser le feu et laisser mijoter à petit bouillon 2/3 minutes. Pendant ce temps dans un récipient verser l'eau et la poudre déshydratée et remuer à l'aide d'un fouet. Verser cette préparation dans le vin. Remuer à laisser mijoter une quinzaine de minutes.

### **Astuces :**

- N'hésitez pas à lier cette sauce avec le jus de cuisson de la viande.
- Si vous servez cette sauce avec une volaille, vous pouvez lier la sauce avec le foie de la volaille, cela donnera un côté plus corsé à votre sauce.
- Cette sauce peut se préparer à l'avance et être conservée 2/3 jours au frigo.

Bruno Passion Cuisine

Site : [www.brunopassioncuisine.fr](http://www.brunopassioncuisine.fr)

E-mail : [brunopassioncuisine@free.fr](mailto:brunopassioncuisine@free.fr)