

## Quelques dérivés de la sauce poivrade

### Sauce Diane

C'est une sauce poivrade au vin blanc, légèrement crémée (1 dl 5 de crème **sans carraghénane**)

Faire réduire jusqu'à consistance désirée (sauce juste nappante)

### Sauce au genièvre

Sauce poivrade déglacée au genièvre (eau de vie de genièvre)

Au dernier moment, ajouter 2 cl 5 de genièvre. La sauce ne doit plus bouillir.

### Sauce Venaison

Sauce poivrade dans laquelle on ajoute, au dernier moment et hors du feu, 3 cuillères de gelée de groseille et 1,5 dl de crème **sans carraghénane**

## Autres sauces convenant aux venaisons

### Sauce champignons

Sauce porto dans laquelle on ajoute du **jus de champignons** (qui peuvent être des cèpes, des pleurotes, des champignons de Paris).

Faire réduire jusqu'à consistance désirée (sauce juste nappante) avant d'y ajouter 5 cl de porto cru et de beurrer (50 g de beurre) en vannant jusqu'à la fonte totale.

## Quelques garnitures conseillées

Mousseline de céleri, de navets, de rutabaga, d'oignons, marrons

Petits pains de céleri, de navets, de rutabaga

Oignons braisés

Etc... etc...