

Sauce poivrade (recette « rapide »)

Composition pour 7 dl (8 à 10 personnes)	
Éléments de base 250 g de parures de bœuf, ou de gibier, ou de volaille (os et abatis) ou , à défaut, 250 g de jarret de veau désossé ou 2 cuisses de poulet 1 cuillerée d'huile	Mouillement 5 cl de cognac ½ bouteille de vin rouge (le Chinon convient très bien) ½ verre de vinaigre de vin 8 dl de fond de veau réhydraté
Garniture aromatique (mirepoix) 100 g de carottes 1 gousse d'ail Queues ou racines de persil 1 brindille de thym 1/2 feuille de laurier 1/2 cuiller à soupe de poivre blanc en grains Quelques baies de genièvre concassées	Finition de la sauce 2,5 cl de cognac ou 5 cl de porto 50 g de beurre Nota : <i>Sauce Grand Veneur</i> : ajouter dans la sauce finie une cuiller de gelée d'airelles ou, à défaut, de groseille. <i>Sauce Diane</i> : dans la sauce Grand Veneur, ajouter 51 dl de crème (sans carraghénane bien sûr) et faire réduire pour obtenir une sauce nappante

Recette

I) **Le fond de sauce**

- 1) Faire rissoler légèrement à l'huile les parures ou les viandes concassées (Faire chauffer le récipient avant d'y mettre l'huile et faire chauffer l'huile avant d'y adjoindre les viandes)
- 2) Ajouter la garniture aromatique taillée en mirepoix (en dés de 2 cm environ) et la faire revenir sans coloration.
- 3) Ajouter thym, laurier, ail écrasé, baies de genièvre et poivre en grains et faire chauffer quelques secondes
- 4) Flamber au cognac
- 5) Ajouter le vinaigre de vin et le vin (qui peut, le cas échéant, être celui de la marinade)
- 6) Faire réduire doucement presque à sec
- 7) Ajouter le fond de veau lié, porter à ébullition en remuant constamment.
- 8) Cuire doucement pendant 1 heure
- 9) Passer au chinois

II) **Finition de la sauce** (après cuisson de la viande)

- 10) Déglacer le récipient de cuisson de la viande avec un peu de cognac (ou de porto)
- 11) Verser ce déglacage dans le fond de sauce
- 12) Ajouter le beurre en petits morceaux et vanner jusqu'à la fonte totale
- 13) **La sauce doit être juste nappante**

III) **Dressage**

Si la viande est rôtie

- 14) Dresser la sauce en saucières
- 15) **ou, si dressage à l'assiette, napper le fond de l'assiette chaude** avec un peu de sauce (5 à 6 cl par personne)
- 16) Poser la tranche de viande dessus (☠️🔥 **la viande rôtie ne doit pas être nappée** ☠️🔥)
- 17) On peut décorer avec quelques baies de Cranberry (au naturel)
- 18) Disposer la garniture harmonieusement autour ou à côté selon la nature

Si la viande est sautée (c'est-à-dire cuite à la poêle, en médaillons)

- 19) Disposer la viande sur assiette chaude
- 20) Napper la viande avec la sauce
- 21) On peut décorer avec quelques baies de Cranberry (au naturel)
- 22) Disposer la garniture harmonieusement autour ou à côté selon la nature

Nota : Règles de dressage des viandes

- Grosses pièces de viande ou pièces entières (rôties, braisées) **découpées** après cuisson: ne jamais napper les tranches – sauce dessus.
- Petites pièces de viande sautées : Napper avec la sauce (sauce courte, généralement petite sauce brune composée - 5cl par personne)
- Petites pièces de viande grillées : en général, sauce à part