



Sauce Matelote

Ingrédients pour 28 portions de 5 cl

- | | |
|----------------------------------|---------|
| • SAUCE MARCHAND de VIN CHEF® | 170 g |
| • Eau | 1 litre |
| • FUMET de POISSON CHEF® | 30 g |
| • Champignons de Paris | 125 g |
| • Beurre | 50 g |
| • Oignons grelots | 125 g |
| • Vin rouge | 5 cl |
| • Sel, poivre, piment de Cayenne | pm |

Litrage de sauce obtenu 1,4 litre



Progression de la recette

- Disperser au fouet dans l'eau la **Sauce Marchand de Vin CHEF®** et le **Fumet de Poisson CHEF®**.
- Porter à ébullition et cuire 3 minutes.
- Ajouter les champignons préalablement émincés et tombés au beurre, **les oignons grelots glacés**, puis le vin.
- Cuire quelques minutes.
- Hors du feu, monter la sauce au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement.

Et pourquoi pas...

Ajouter un peu de sucre en poudre pour adoucir la sauce.

" Les oignons grelots glacés "

Cuire les oignons dans un mélange d'eau, de beurre, de sucre et de sel jusqu'à complète évaporation du liquide pour le glaçage à blanc et avec une coloration (caramel) pour le glaçage à brun.

Observation

Accompagne les poissons blancs, l'anguille...