



Sauce au Marsala

Ingrédients pour 24 portions de 5 cl

• FONDS BRUN CLAIR CHEF®	40 g
• Eau	1 litre
• Oignons blancs	100 g
• Huile d'olive	2 cl
• Marsala	20 cl
• Bouquet garni	1 pièce
• Poivre noir en grains	pm
• ROUX BLANC CHEF®	60 g
• Beurre	20 g
• Sel, poivre	pm
Litrage de sauce obtenu	1 litre



Progression de la recette

- Émincer les oignons, les faire suer dans l'huile d'olive.
- Déglacer avec le **Marsala** puis réduire de moitié.
- Mouiller avec l'eau et disperser au fouet le **Fonds Brun Clair CHEF®**.
- Ajouter le poivre en grains et le bouquet garni, porter à ébullition et cuire à feu doux pendant 20 minutes environ.
- Passer la sauce au chinois puis lier avec le **Roux Blanc CHEF®**.
- Hors du feu, monter au beurre.
- Rectifier l'assaisonnement.

" Le Marsala "

Surtout utilisé en cuisine, le Marsala est pourtant un excellent vin de dessert et présente des analogies avec le Xérès.

Observation

Accompagne le porc grillé, les volailles grillées...