



Sauce à la Moutarde de Brive

Ingrédients pour 1 litre de sauce obtenue

- **FONDS BRUN de VEAU LIÉ Premium CHEF®** 100 g
- Eau 1 litre
- Échalote 40 g
- Champignon de Paris 50 g
- Lard gras 10 g
- Vin rouge 40 cl
- Thym pm
- Laurier pm
- Poivre noir 10 grains
- Beurre 25 g
- Tomate 40 g
- Raisin noir 50 g
- Moutarde de Brive 30 g



Progression de la recette

- Eplucher puis émincer les échalotes ainsi que les champignons.
- Dans une casserole faire fondre le lard gras, ajouter les légumes émincés, le raisin et caraméliser le tout.
- Déglacer avec le vin rouge, réduire à glace.
- Mouiller avec l'eau et réaliser le **Fonds Brun de Veau Lié Premium CHEF®** selon le mode d'emploi.
- Ajouter les grains de poivre, le thym, le laurier, la tomate coupée en huit.
- Porter à ébullition et cuire jusqu'à l'obtention d'une consistance sirupeuse.
- Passer au chinois et incorporer la moutarde de Brive.
- Monter la sauce au beurre et rectifier l'assaisonnement.

Observation

Cette sauce accompagnera parfaitement une côte de bœuf.