



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**



Sauce brune

Par Coup de Pouce

INGRÉDIENTS

- Une volaille (poulet ou dindon) ou une pièce de viande (porc, boeuf, agneau ou veau)
- 3 cuillères à table de farine
- 1 tasse de bouillon
- sel et poivre

Portion(s)

1 portion

PRÉPARATION

1. Faire rôtir au four une volaille (poulet ou dindon) ou une pièce de viande (porc, boeuf, agneau ou veau). Mettre la viande sur une planche à découper et la couvrir de papier d'aluminium, sans serrer.

2. Dégraisser la rôtissoire (retirer le gras en surface, et conserver le jus de cuisson et les particules de viande). Remettre 2 c. à tab (30 ml) du gras dans la rôtissoire. Déposer la rôtissoire sur deux des ronds de la cuisinière et les régler à feu moyen. Saupoudrer la farine sur le liquide et cuire en détachant les particules à l'aide d'une spatule de bois.

3. Verser petit à petit 1 t (250 ml) de bouillon de poulet (pour un rôti de porc, un dindon ou un poulet rôti), de bouillon de boeuf (pour un rôti de



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?
Il en raffole!



4. Lorsque la préparation est lisse et commence à avoir la texture d'une sauce, incorporer 1 t (250 ml) de bouillon, en brassant sans arrêt.

4. Augmenter à feu moyen-vif et laisser bouillir, en brassant, pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. Ajouter une pincée de sel et de poivre, puis mélanger.

Donne 1 1/2 t (375 ml) de sauce.

Des variantes savoureuses

Remplacer 1/2 t (125 ml) de bouillon par du vin ou du porto, et l'ajouter dans la rôtissoire juste avant de saupoudrer la farine. À la fin de la cuisson, incorporer 1 c. à tab (15 ml) de moutarde de Dijon ou de fines herbes fraîches, hachées (ou 1 c. à thé/5 ml de fines herbes séchées), ou un peu de poivre concassé.



Ton bac aime les conserves de thon et de saumon?
Il en raffole!

