

Sauce Sureau pour steak, tournedos

Nombre de portions : 6
Préparation et cuisson : 15 minutes

30 ml beurre
2 échalotes
80 ml vin rouge
30 ml **gelée de sureau « RoyalSureau » BoiséPinson**
284 ml fond de bœuf
ou consommé du commerce
poivre, au goût



Composer un beurre manié :

60 ml beurre à température pièce
60 ml farine

À la fourchette, bien mélanger le beurre et la farine, réserver

Dans un poêlon :

Fondre le beurre, ajouter les échalotes finement hachées, cuire sans les colorer

Ajouter le vin et laisser réduire jusqu'à presque sec

Ajouter la **gelée de sureau « RoyalSureau »**, fondre

Ajouter le fond de bœuf ou le consommé du commerce

Amener à frémissement et laisser cuire quelques 4 à 5 minutes

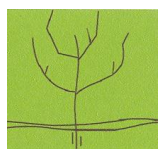
Retirer du feu

Ajouter, vite, à la fourchette, le beurre manié : ce dernier ne doit pas fondre mais s'incorporer à la sauce pour l'épaissir...

Remettre le poêlon sur feu doux, cuire 1 à 2 minutes, poivrer

Si la sauce est trop épaisse, ajouter de l'eau, peu à la fois, afin d'obtenir la consistance désirée

Servir sur un steak, tournedos, etc.



boisepinson.ca

426, rue Mountain
Granby, QC, J2H 0M6