



SAUCE GRAND VENEUR

Ingrédients (pour 4 à 5 personnes) :

- 100 gr de carottes
- 100 gr d'échalotes
- 50 gr de pieds de champignons de Paris
- 10 cl de vinaigre de Vin
- 3 cl de Cognac
- 75 cl de bon vin rouge
- 1L de fond de gibier
- 15 gr de beurre
- 5 cl d'huile d'olive
- 1 branche de thym
- 1 feuille de laurier
- 5 gr de poivre en grain
- Os et parures de gibiers

NOS CONSEILS

Éplucher et laver les carottes, éplucher les échalotes. Nettoyer les pieds de champignons. Tailler les carottes, les champignons et les échalotes en brunoise. Concasser le poivre, les os et tailler les parures de gibiers.

Dans une cocotte, faire rissoler les os et les parures à l'huile, les colorer à feu vif puis réduire le feu pendant 15 minutes. Dégraisser. Ajouter 15 gr de beurre, la brunoise et la moitié du poivre. Flamber avec le cognac. Ajouter le laurier et la branche de thym. Réduire complètement.

Déglacer au vinaigre de vin. Réduire à sec en décollant les sucs à la spatule. Mouiller avec le vin rouge et réduire de moitié à feu moyen en écumant soigneusement et régulièrement.

Ajouter le fond de gibier, cuire 1h30.

Passer le mélange au chinois. Rectifier l'assaisonnement.

Napper vos pièces de gibier.

La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand

POSTEZ LES PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS DE FÊTES
SUR INSTAGRAM AVEC LE #FETESAVECVESSIERE



@MAISONVESSIÈRE

