Sauce au poivre

Pour 20cl de sauce

– 1 échalote

– 1 cuillère à soupe de poivre (mélange 5 baies)

– 3 noix de beurre

– 2 cuillères à soupe de Cognac

– 4 cuillères à soupe de vin blanc sec

– 15cl de fond de veau (soit 3 cuillères à café de fond déshydraté + 15cl d’eau)

– 5cl de crème fraîche liquide entière

# 1ère étape :

Épluchez et hachez le plus finement possible votre échalote. Dans une casserole, faites fondre une noix de beurre à feu moyen. Quand le beurre est fondu, ajoutez l’échalote finement ciselée et faites-la suer durant 2-3 minutes, ce qui veut dire que l’échalote doit s’enrober de beurre sans jamais colorer.

Parallèlement, concassez votre poivre (ou utilisez un moulin). Le faire au dernier moment vous permettra de conserver tous les arômes du poivre et d’avoir une sauce plus riche en goût. Ajoutez-le à l’échalote et laissez s’imprégner durant 2 minutes.

# 2ème étape :

Ajoutez maintenant le cognac, puis laissez réduire la sauce durant 2-3 minutes. Réduire signifie que vous devez laisser le liquide s’évaporer afin d’avoir une sauce plus concentrée.

Une fois le cognac réduit, ajoutez le vin blanc et procédez de la même manière : laissez réduire durant 2-3 minutes.

Parallèlement, diluez votre fond de veau et mélangez le bien. Ajoutez-le à la sauce avec la crème fraîche. Mélangez bien l’ensemble de votre sauce, puis passez la à feu moyen-fort. Laissez réduire à petits bouillons durant 5 à 7 minutes environ, jusqu’à obtenir une consistance un peu plus épaisse et nappante (qui doit recouvrir votre cuillère).

# Finalisation :

Hors du feu, ajoutez les deux noix de beurre bien froides et mélangez votre sauce à l’aide de votre poignet : faites des mouvements de petits cercles avec votre casserole afin de bien faire fondre le beurre au sein du mélange. C’est la technique du montage au beurre qui va permettre à la sauce d’être bien brillante !

# Les astuces de la recette

Vous pouvez utiliser du poivre vert pour réaliser cette sauce, mais il est important de conserver la même base alcoolisée puis le fond de veau pour avoir une sauce authentique ! L’ajout de la crème fraîche est optionnel mais donnera une plus belle consistance à votre sauce. Ici, j’ai choisi de conserver les grains de poivre pour avoir du croquant en bouche, mais vous pouvez passer votre sauce au chinois afin de filtrer et avoir quelque chose de bien lisse.