

RECETTE

sauce bordelaise à la moelle

Portions: 4

60 grammes échalotes
1 brin de thym
1 feuille de laurier
2 litres vin rouge
20 centilitres jus de boeuf
100 grammes moelle de boeuf
5 grammes poivre noir
2 centilitres huile d'olive

Eplucher et ciseler finement les échalotes.

Faire chauffer un filet d'huile dans une sauteuse et faire suer sans coloration les échalotes ciselées avec 1 cuillerée à café de poivre mignonnette. Ajouter la branche de thym et la feuille de laurier, puis mouiller avec le vin rouge. Flamber et laisser réduire à demi-glace.

Mouiller la réduction de vin rouge et d'échalotes avec le jus de boeuf et laisser infuser doucement sur le bord de la plaque du fourneau. Ecumer le plus souvent possible afin d'obtenir une sauce lisse et brillante.

Après 30 minutes de cuisson, retirer la sauce de la source de chaleur, la laisser infuser pendant 10 minutes et la débarrasser dans un récipient propre en la filtrant à l'aide d'un chinois étamine. La refroidir aussitôt.

Si nécessaire, faire dégorger la moelle dans un bain d'eau froide vinaigrée pour la rendre bien blanche.

Tailler la moelle en petits cubes réguliers de 8 mm de côté. Au moment de l'emploi, elle sera pochée dans un bain d'eau frémissante salée avant d'être incorporée à la sauce avec le poivre mignonnette.