

SAUCE AU PORTO

- 40 g de beurre
- 4 échalotes
- 40 cl de fond de veau
- 30 cl de Porto
- Sel et poivre



Hacher finement les échalotes épluchées et les faire fondre dans le Porto à feu doux jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé.

Ajouter le fond de veau et porter à ébullition.

Hors du feu incorporer petit à petit le beurre coupé en petits dés tout en fouettant.

Saler et poivrer. Filtrer la sauce au chinois. Si besoin épaissir avec un mélange d'eau et de fécule de maïs.

Garder le contenu du chinois pour servir avec un autre plat, comme une viande rouge par exemple.



Jambon grillé sauce porto



*Pour un morceau de viande rouge
par exemple*