

Sauce aux poivres

Ingrédients :

- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile de pépin de raisin
- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 1 échalote française, ciselée
- 1 pincée de thym séché
- 15 ml (1 c. à soupe) de poivre noir concassé
- 80 ml (1/3 tasse) de brandy ou vin rouge
- 250 ml (1 tasse) de fond de veau
- 125 ml (1/2 tasse) de crème 35 % à cuisson
- Sel (q.s.)

Préparation :

1. **Faire suer l'échalote** dans une casserole avec l'huile et le beurre à feu moyen, sans coloration.
 2. Ajouter le **thym et le poivre noir concassé**, puis cuire 2 minutes pour bien libérer les arômes.
 3. **Déglacer avec le brandy**, flamber (si désiré) et laisser réduire presque à sec.
 4. **Ajouter le fond de veau**, puis réduire de moitié.
 5. **Incorporer la crème** et laisser mijoter jusqu'à la consistance souhaitée.
 6. **Rectifier l'assaisonnement** avec un peu de sel au goût.
-

Truc de chef :

Pour une version encore plus savoureuse, ajoute :

- Une **cuillère de moutarde de Dijon ou de Meaux**
- Quelques **poivres verts en saumure**, légèrement écrasés