Sauce au Madère et aux cèpes

Une recette de Lucullent! Testé (et mangé) pour vous...

La sauce madère est un classique de la cuisine belge, où elle accompagne traditionnellement le Jambon braisé et la langue de boeuf. Préparée avec un vrai fond de sauce et des champignons, ici des cèpes, elle se marie particulièrement bien avec la viande rouge ou le gibier.

Quantité: 1/2 L - Difficulté: Intermédiaire - Préparation: 25 min - Cuisson: 35 min - Durée: 1 h

Ingrédients

- 2 carottes
- 3 oignons
- 1 branche de céleri
- 1 gousse d’ail
- 50 g de beurre
- 30 g de farine
- 25 g de cèpes déshydratés
- 1 cuillère à café de concentré de tomates
- 20 cl de vin blanc sec
- 3 cuillères à soupe de fond de veau en poudre
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 25 cl de Madère
- sel
- poivre

Préparation

1. Mettre les cèpes à tremper dans de l’eau chaude.
2. Laver les carottes et le céleri, éplucher l’ail et les oignons.
3. Hacher le tout.
4. Faire fondre le beurre dans une casserole.
5. Y faire revenir les carottes, les oignons et le céleri pendant 5 minutes.
6. Ajouter le concentré de tomate et la farine en pluie en remuant bien puis mouiller avec le vin blanc et 40 cl d’eau.
7. Ajouter le fond de veau, l’ail et le bouquet garni. Couvrir et laisser cuire 30 minutes à feu doux.
8. Rincer plusieurs fois les cèpes de manière à éliminer toute trace de terre ou de sable.
9. Filtrer la sauce.
10. Ajouter les cèpes, saler et poivrer.

11. Juste avant le repas, porter la sauce à ébullition. Verser le madère. Porter à nouveau à ébullition, puis servir.