

Sauce poivrée sans crème – Fiche recette professionnelle (8 portions)

Ingrédients	Quantité	Préparation
Fond brun (ou fond de veau)	1 L	Chaud
Poivre noir concassé	12 g	Concassage moyen
Oignon	200 g	Émincé fin
Ail en poudre	4 g	-
Moutarde forte	40 g	-
Vinaigre de vin	40 ml	-
Huile végétale	80 ml	-
Sel fin	QS	Ajuster en fin

Étapes de réalisation

1. Faire chauffer l'huile dans une sauteuse, ajouter l'oignon et faire suer sans coloration.
2. Ajouter le poivre concassé et l'ail, chauffer 30 secondes pour libérer les arômes.
3. Déglacer au vinaigre de vin et laisser réduire légèrement.
4. Ajouter la moutarde puis incorporer le fond chaud.
5. Laisser réduire à feu doux jusqu'à consistance nappante.
6. Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud sans ébullition.