



SAUCE AU POIVRE



QimiQ AVANTAGES

- Stable à l'alcool et ainsi ne caille pas
- Goût savoureux avec moins de matières grasses
- Consistance crémeuse
- Peut être réchauffé sans problème



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

500 g	QimiQ Base crème
140 g	Oignon(s), finement hachées
80 g	Beurre
20	Sucre
125 ml	Vin rouge
125 ml	Porto
	Zeste de citron, von 1/2 Zitrone
1	Feuille de laurier
3	Branches de thym
	Sel
4 g	Poivre noir, moulues
10 ml	Vinaigre balsamique
340 ml	Bouillon de bœuf
4 cl	Cognac
	Graines de poivre vert
	Graines de poivre rouge
10	Filet Boeuf médallions à 160 g chaque
	Sel et poivre
	Huile végétale

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons dans du beurre, puis ajouter le sucre et laisser légèrement caraméliser.
2. Déglacer avec le vin rouge et le Porto. Ajouter le zeste de citron, les herbes et les épices puis laisser réduire légèrement le liquide.
3. Ajouter QimiQ Classic, le bouillon de bœuf et le cognac. Assaisonner et ajouter les grains de poivre rouge.
4. Assaisonner le bœuf avec du sel et du poivre, puis le faire frire dans une poêle chaude avec de l'huile.