



# RECETTES



## Sauce périgueux



**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 15 minutes**

**Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 3 échalotes
- 15 cl de vin blanc ou de madère
- 1 oignon
- 30 cl de bouillon de viande (boeuf ou volaille)
- 1 truffe (30 gr)
- graisse d'oie (ou de canard)

**Préparation de la recette :**

Hachez les échalotes, que l'on fait blondir dans un peu de graisse d'oie ou de canard.

Versez un bon verre de vin blanc ou de madère.

Faites roussir dans la graisse quelques tranches d'oignons et une cuillère de farine (roux) que vous mouillez avec 30 cl de bouillon tiède.

Mélangez le roux avec la sauce au vin blanc et laissez mijoter en tournant la sauce. Elle doit être lisse.

Mettez les pelures de truffes ou de la truffe entière coupée en morceaux (En fine chips par exemple). Rajoutez sel poivre si nécessaire.

**Rappel** : Ne pas faire cuire la truffe ; les pelures/copeaux ou morceaux de truffes que vous venez de rajouter dans la sauce se fait comme indiqué, à la fin de la préparation de la sauce. La sauce est lisse, couper le feu, ajouter les pelures ou morceaux de truffes....Et voilà.

Cette sauce accompagne de la viande rouge.  
Quelle viande rouge me direz-vous ?

Voici quelques savoureux exemples :

Idéale pour napper des escalopes de foie gras poêlées ou des cailles rôties.

Délicieuse sur du magret de canard grillé et tranché ou sur un tournedos.

Cette sauce apporte une touche savoureuse et raffinée à la cuisine gastronomique du Périgord.

Elle accompagne aussi bien les viandes blanches que rouges (rôtis, steaks, côtelettes...), agrémente les omelettes, les œufs pochés ou brouillés.

Mais aussi un vol-au-vent ou une tourte !

Allez, voici encore quelques recettes l'utilisant :

Filet mignon, filet de bœuf en croûte, tournedos Rossini, jambon fumé.

### **Vin conseillé :**

Selon la viande : Vallée du Rhône, Bourgogne, Bordeaux ; le choix est large.

Tiens.....pourquoi pas un vin Italien : un Terra Conti Zecca - vin rouge de l'AOC Leverano Rosso Riserva.

