

Sauce Robert

Pour 4 personnes.

Préparation : 15 minutes. Cuisson : 1 heure.

2 oignons; 1 carotte; 1 c à soupe de concentré de tomate; 4 c à soupe de farine; 3/4 de litre de bouillon; 1 dl de vin blanc sec; 1 dl d'huile, 1 dl de vinaigre de vin; 1 grosse c à soupe de moutarde; 1 bouquet garni; sel et poivre.

Eplucher les oignons et la carotte; les rincer; hacher finement un oignon; émincer (couper en rondelles fines) l'autre ainsi que la carotte.

Faire chauffer l'huile dans une cocotte; lorsqu'elle est chaude, y faire revenir l'oignon et la carotte émincés; lorsqu'ils sont bien colorés, ajouter le concentré de tomate et la farine; bien remuer; lorsque le mélange commence à brunir, mouiller avec le bouillon; porter à ébullition et laisser cuire doucement pendant environ 45 minutes.

Pendant ce temps, mettre l'oignon haché dans une casserole; ajouter le vinaigre, le vin blanc et laisser réduire (évaporer) doucement et complètement.

Lorsque le fond au bouillon est cuit et que le vinaigre et le vin blanc sont réduits, verser le fond sur les oignons et laisser mijoter un quart d'heure; vérifier l'assaisonnement de la sauce; le rectifier si c'est nécessaire; passer la sauce au chinois (passoire très fine), puis, hors du feu, et en remuant vivement avec un fouet, ajouter la moutarde (la sauce à partir de ce moment-là ne doit plus bouillir).

Verser la sauce en saucière et servir par exemple avec des côtes de porc ou des rognons.

A savoir : *à la Robert*

Mode de préparation convenant admirablement aux viandes de boucherie grillées et plus particulièrement aux grillades de porc.

La façon dite *Robert* sous-entend la présence d'une sauce mouillée au vin blanc et condimentée de vinaigre, d'oignons et de moutarde.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.