

Sauce romaine

Pour 6 personnes.

Préparation: 15 minutes. Cuisson: 40 minutes.

2 c à soupe de sucre en poudre; 1/2 verre de vinaigre de vin; 100 g de raisins de Corinthe.
Pour la sauce brune : 50 g de margarine ou de saindoux; 40 g de farine; 1/2 litre de bouillon (préparé éventuellement avec du concentré); 1 c à soupe de concentré de tomate; 1 oignon; sel; poivre.

Faire gonfler les raisins de Corinthe dans un bol d'eau chaude.

Préparer la sauce brune : faire dissoudre le concentré de viande dans 1/2 litre d'eau en suivant le mode d'emploi; éplucher l'oignon; le couper en rondelles.

Faire fondre la margarine dans une casserole; y mettre l'oignon à roussir; lorsqu'il est bien doré, le retirer avec une fourchette; ajouter alors la farine; la faire revenir à petit feu en tournant avec une cuillère de bois jusqu'à ce que le mélange soit devenu brun.

Mouiller peu à peu avec le bouillon sans cesser de tourner; ajouter le concentré de tomate; saler; poivrer; laisser cuire à très petit feu sans remuer pendant 30 minutes environ.

Mettre le sucre en poudre dans une casserole avec 1 c à café d'eau; faire caraméliser; verser alors le vinaigre et laisser réduire jusqu'à ce que le sucre soit sur le point de caraméliser à nouveau.

Egoutter les raisins de Corinthe; verser la sauce brune sur le caramel en remuant avec une cuillère de bois, puis ajouter les raisins de Corinthe; amener à ébullition et laisser mijoter 5 minutes.

Cette sauce brune accompagne fort bien le gibier, la langue de veau, de bœuf ou de mouton braisée.

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.