

Sauce au Scotch Whisky : Recette Gastronomique

Présentation

- Une sauce onctueuse et riche, idéale pour sublimer vos viandes rouges, steaks ou plats de gibier.
- Temps de préparation : 5 minutes
- Temps de cuisson : 10 minutes

Ingrédients

- 50 ml de Scotch Whisky
- 200 ml de crème liquide entière (30% MG)
- 1 échalote finement ciselée
- 20 g de beurre doux
- 1 cuillère à café de moutarde de Dijon
- Sel et poivre du moulin

Matériel nécessaire

- Poêle ou sauteuse
- Fouet de cuisine
- Couteau d'office
- Planche à découper

Étapes de préparation

- Faites fondre le beurre dans la poêle et faites revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle devienne translucide.
- Versez le Scotch Whisky dans la poêle et laissez réduire de moitié à feu moyen pour concentrer les arômes.
- Ajoutez la crème liquide et la moutarde, puis mélangez énergiquement au fouet.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 3 à 5 minutes jusqu'à ce que la sauce nappe la cuillère.
- Assaisonnez avec le sel et le poivre selon votre convenance.
- Servez chaud immédiatement sur votre viande.

Conseils de chef

- Pour une saveur plus intense et fumée, privilégiez un whisky tourbé.
- Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un trait de bouillon de bœuf pour détendre la texture.
- Veillez à ne pas faire bouillir la sauce trop fort pour éviter que la crème ne tranche.