

Sauce brune vite faite

Ingrédients

- 1 tasse d'eau
- 1 oignon
- 1 à 2 cuillère de Bovril au boeuf
- 1 c à soupe de fécule de maïs
- un peu de vin rouge, si désiré

Préparation

1. Couper l'oignon en petits morceaux et le faire revenir dans une poêle avec une noisette de beurre.
2. Incorporer l'eau,bovril et vin.
3. Avec un peu d'eau, diluer votre fécule de maïs et incorporer à la sauce.
4. Attendre quelques minutes et le tour est joué.

Autre version

Sauce brune no. 2

Ingrédients

- 2 cuil. à table de beurre
- 1 oignon tranché
- 1/8 de cuil. à thé de poivre fraîchement moulu
- 2 cuil. à table de farine
- 1 tasse de bouillon de boeuf
- Sel et poivre au goût

Préparation

1. Fondre le beurre dans une petite casserole et y ajouter les tranches d'oignon.
2. Les dorer très légèrement en remuant avant d'incorporer le poivre et la farine en remuant toujours.
3. Poursuivre la cuisson à feu doux en remuant jusqu'à ce que la farine soit dorée.

Sauce brune vite faite

4. En remuant toujours, incorporer lentement le bouillon de boeuf au mélange et le laisser bouillir pendant 1 minute.
5. Enlever les tranches d'oignon, saler la sauce et poivrer et la laisser mijoter à feu doux pendant encore 15 minutes, ajoutant un peu plus de bouillon de boeuf au besoin si la sauce devient trop épaisse.

Autre version

Sauce brune no. 3

Ingrédients

- 4 cu. à table de beurre
- 4 cu. à table de farine
- 4 cu. à thé de bovril au boeuf
- 2 tasses d'eau bouillante
- Sel et poivre

Préparation

1. Faire fondre le beurre à feu moyen.
2. Ajouter la farine en brassant constamment.
3. Ajouter le bovril à l'eau et verser peu à peu au premier mélange.
4. Amener à ébullition et baisser à feu doux et mijoter environ 5 à 10 minutes.
5. Rectifier l'assaisonnement.