

Un classique expliqué en images: la sauce moutarde

La sauce moutarde accompagne parfaitement des plats de bœuf ou de poisson ainsi que, saison oblige, les œufs mollets. Suivez pas-à-pas les six étapes ci-dessous et réalisez en un tournemain une recette inratable, idéale pour Pâques.



1 Préparer les ingrédients.



2 Tailler le blanc de poireau en julienne et l'étuver dans 10 g de beurre (utiliser le reste pour une soupe).



3 Déglaçer avec le vin blanc ou le bouillon et réduire à 2 cuillerées à soupe.



4 Passer la réduction et la verser dans la même casserole.



5 Réduire le feu, ajouter le jus de citron et incorporer le beurre petit à petit avec le fouet. Retirer de temps en temps la casserole du feu, afin que la sauce ne devienne pas trop chaude.



6 Incorporer les trois types de moutarde et assaisonner.

En cas de question, de problème ou de suggestion dans le domaine culinaire, n'hésitez pas de nous contacter.

Producteurs suisses de lait PSL
Rédaction LE MENU
Weststrasse 10
3000 Berne 6
lemenu.redaktion@swissmilk.ch

Sauce moutarde

1 poireau moyen
10 g de beurre
1 dl de vin blanc ou de bouillon
1 cc de jus de citron
150 g de beurre de choix froid, en morceaux
1 cs de moutarde gros grains
1/2 cs de moutarde douce
1 cc de moutarde de Dijon
poivre noir fraîchement moulu
sel

CONSEILS

■ Affiner éventuellement la sauce avec 1–2 cuillerées à soupe de crème.

■ En accompagnement des œufs durs, du bœuf ou du poisson.

SAUCE À LA BIÈRE BRUNE

Suivez la même procédure, avec d'autres ingrédients, et votre sauce moutarde se muera en sauce brune à la bière, qui fera merveille avec un rôti de porc. Remplacer le poireau par 1 oignon finement coupé, ajouter 2 brins de marjolaine et 1 bouquet de roquette, finement ciselée. Mouiller avec 2 dl de bière brune. Pour affiner le tout, remplacer la moutarde par 2 cc de miel.

