

LA SAUCE BORDELAISE DE PAUL BOCUSE

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/sauce-bordelaise/>

La Sauce Bordelaise de Paul Bocuse

Chef : Paul Bocuse

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée,

Ingrédients

Pour 3 personnes

30 grammes de Beurre

2 Echalotes

2 Feuilles de Laurier

du Thym

du Poivre

du Sel

400 grammes de Vin Rouge

400 grammes de Vin Rouge 40 Centilitres/400 Millilitres

800 grammes de Fond de viande de Boeuf

800 grammes de Fond de viande de Boeuf 80 Centilitres/800 Millilitres. Pour les recettes, voir ICI

15 grammes de Beurre

Pour 2 personnes

20 grammes de Beurre

1,3 Echalotes

1,3 Feuilles de Laurier

du Thym

du Poivre

du Sel

266,6 grammes de Vin Rouge

266,6 grammes de Vin Rouge 26,66 Centilitres/266,6 Millilitres

533,3 grammes de Fond de viande de Boeuf

533,3 grammes de Fond de viande de Boeuf 53,33 Centilitres/533,3 Millilitres. Pour les recettes, voir ICI

ICI

LA SAUCE BORDELAISE DE PAUL BOCUSE

10 grammes de Beurre

Pour 4 personnes

40 grammes de Beurre

2,6 Echalotes

2,6 Feuilles de Laurier

du Thym

du Poivre

du Sel

533,3 grammes de Vin Rouge

533,3 grammes de Vin Rouge 53,33 Centilitres/533,3 Millilitres

1,06 kilogramme de Fond de viande de Boeuf

1,06 kilogramme de Fond de viande de Boeuf 106,66 Centilitres/1,07 Litre. Pour les recettes, voir ICI

20 grammes de Beurre

Pour 6 personnes

60 grammes de Beurre

4 Echalotes

4 Feuilles de Laurier

du Thym

du Poivre

du Sel

800 grammes de Vin Rouge

800 grammes de Vin Rouge 80 Centilitres/800 Millilitres

1,6 kilogramme de Fond de viande de Boeuf

1,6 kilogramme de Fond de viande de Boeuf 160 Centilitres/1,6 Litre. Pour les recettes, voir ICI

30 grammes de Beurre

Instructions

Le Demi-Glace

1. On va utiliser du Fond de viande de Boeuf (800 g ou 80 Centilitres/800 Millilitres) : les recettes sont ICI, si vous voulez faire vous-mêmes le fond de viande de boeuf, c'est bien sur meilleur, mais pour aller plus vite, un bouillon de boeuf du commerce fera l'affaire
2. Afin d'obtenir le Demi-Glace, faire cuire le Fond de viande de Boeuf (800 g ou 80 Centilitres/800 Millilitres), jusqu'à réduction de moitié
3. Réserver pour la suite

La Sauce

4. Emincer finement les Echalotes (2)

LA SAUCE BORDELAISE DE PAUL BOCUSE

5. Faire fondre le Beurre (30 g) dans une poêle
6. Faire suer les Echalotes (2) dans la poêle
7. Déglacer avec le Vin Rouge (400 g ou 40 Centilitres/400 Millilitres)
8. Ajouter les Feuilles de Laurier (2), le Thym (du Thym)
9. Ajouter le Sel et le Poivre
10. Cuire et faire réduire
11. Ajouter alors le demi-glace (le jus de viande qu'on a fait réduire)
12. Réduire le feu puis cuire à frémissement
13. Cuire environ 10/15 minutes
14. Filtrer le jus au travers d'une passoire
15. Ajouter alors le Beurre (15 g) et mélanger
16. Si le jus est trop liquide, on peut alors chercher à l'épaissir
17. Mélanger le jus obtenu avec une petite cuillère de farine, dans un mini robot (hachoir électrique)
18. Faire cuire légèrement, le jus va alors épaissir