

# LA SAUCE BRUNE DE DUCASSE (à VIANDE ROUGE) LA DEMI-GLACE

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/sauce-brune-ducasse/>

Une sauce brune pour accompagner les viandes rouges, avec une saveur exquise, recette de Ducasse

Chef : Ducasse

Temps de cuisson : 20 Minutes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Base, Base Salée, Sauce Salée, Sauce Brune,

## Ingrédients

### Pour 400 g de Sauce Brune

800 grammes de Fond de viande de Boeuf 80 Centilitres/800 Millilitres. Pour les recettes, voir ICI  
1 cuillère à café de Concentré de tomates

### Pour 200 g de Sauce Brune

400 grammes de Fond de viande de Boeuf 40 Centilitres/400 Millilitres. Pour les recettes, voir ICI  
1/2 cuillère à café de Concentré de tomates

### Pour 700 g de Sauce Brune

1,4 kilogramme de Fond de viande de Boeuf 140 Centilitres/1,4 Litre. Pour les recettes, voir ICI  
1,7 cuillères à café de Concentré de tomates

## Instructions

### Le Fond de Viande

1. Si vous vous sentez courageux, vous pouvez faire votre recette maison de fond brun : Je vous assure que cela fera une énorme différence pour le goût et le résultat ! Sinon, prendre un fond brun de qualité dans le commerce
2. Les recettes sont ICI
3. On cuit à feu très vif dans une marmite (ou une casserole à fond épais) le Fond de viande de Boeuf (800 g ou 80 Centilitres/800 Millilitres)

## **LA SAUCE BRUNE DE DUCASSE (à VIANDE ROUGE) LA DEMI-GLACE**

4. On ajoute le Concentré de tomates (1 c. à café) et on remue, toujours à feu très vif, jusqu'à réduire de moitié de volume. Les saveurs vont alors se concentrer pour un résultat incomparable
5. Puis on filtre avec un tamis afin d'éliminer les impuretés