

Sauce à la diable – Au poivre vert

Pour palette ½ sel



La palette de 800g précuite



La sauce au poivre vert



500g de haricot Tarbais

Ingrédients – Convives : 4 – Préparation / Cuisson : 1H (Avec palette précuite)



3 échalotes ciselées



1 càc de poivre vert



½ tasse vinaig. alcool



½ V. vin blanc sec



2 càs de fond de veau



40g de beurre



400g de tomates



125g lardons fumés

Préparation

1. Ciseler les échalotes – Concasser les grains de poivre vert (plus parfumé) au pilon.
2. Réunir échalotes, poivre, vinaigre d'alcool (à 8°), vin blanc.
3. Dans un petit poêlon, faire réduire de moitié à feu moyen (Environ 10 min à ébullition)
4. Ajouter le fond de veau avec 1 boîte de 400G de tomates concassées.
5. Faire épaissir la sauce, environ 15 min puis incorporer le beurre, garder au bain marie.
6. Option Lardons : Les faire revenir. Garder le tout au chaud jusqu'au service.

Avec : Palette ½ sel et lentilles du Berry ou haricots Tarbais, gonflés 24H.

Palette pas cuite : Dessaler une nuit, changer l'eau 3 fois. Cuisson 3H, départ eau froide.

Palette précuite : A petits frémissements 20 à 30 min, départ eau froide, 2 fois de suite.

En hiver : Tomates concassées au basilic, à faire réduire – 1 boîte de 400g.

Ne pas confondre : Avec la palette à la diable, d'Alsace... Ce n'est pas la même sauce.

*** 08 avril 2023 ***