

PAR ALEXANDRE BOISEAU

BEURRE AUX OIGNONS CONFITS AU VIN ROUGE

Ingrédients (Pour 4 personnes)

250 g de beurre pommade
20 g d'oignon
10 g de miel
30 g de moutarde gros grains
10 cl de vin rouge
20 g de ciboulette
20 g de persil
5 g de sel
5 cl de cognac

Préparation:

Hacher finement l'oignon et le disposer dans une casserole avec le vin rouge. Porter à ébullition et laisser réduire jusqu'à évaporation totale du liquide. Laisser refroidir.

Dans un batteur, ou au fouet, battre le beurre en mousse.

Ajouter le miel, la moutarde, le cognac et le sel.

Hacher le persil et ciseler la ciboulette. Ajouter à la préparation puis incorporer les oignons au vin rouge lorsqu'ils soient bien froids.

Former des rouleaux ou des rosaces à l'aide d'une poche et d'une douille cannelée.

Suggestion d'accompagnement :

Cette sauce peut accompagner aussi bien les viandes rouges, blanches

