

PAR ALEXANDRE BOISEAU

# SAUCE VIN ROUGE AUX ÉPICES CAJUN

## Ingrédients (Pour 4 personnes)

5 dl de vin rouge  
1 c. à s. d'épices Cajun  
30 g de beurre  
Sel  
1 c. à s. de maïzena

## Préparation:

Porter à ébullition le vin rouge et incorporer les épices Cajun. Brûler le vin avec un chalumeau afin de retirer l'acidité. Laisser réduire de moitié jusqu'à léger épaississement.

Saler et incorporer le beurre hors du feu en remuant constamment.

Ajouter la maïzena diluée à la sauce et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Suggestion d'accompagnement :

Se marie à la perfection avec des viandes rouges grillées.

