

Sauce aux cerises et vin rouge

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait 🥫 sulfites

Sauce élégante sucrée-acidulée : cerises fondues au beurre, réduites au vin rouge et vinaigre, puis mixées. Douceur subtile et acidité pour accompagner le magret de canard.

France

INGRÉDIENTS

☐ échalote, <i>finement émincée</i>	1	☐ sucre	1 càs
☐ beurre	20 g	☐ vin rouge	150 ml
☐ cerises dénoyautées, <i>fraîches ou surgelées</i>	150 g	☐ vinaigre de vin	1 càs

PRÉPARATION

1. Faire revenir l'*échalote* dans le *beurre* dans une *casserole* jusqu'à translucidité.
2. Ajouter les *cerises dénoyautées* et saupoudrer de *sucré*. Cuire à feu moyen quelques minutes.
3. Verser le *vin rouge* et le *vinaigre de vin*. Laisser mijoter jusqu'à réduction de moitié.
4. Mixer pour obtenir une texture lisse. Saler, poivrer et servir chaud.