

TECHNIQUE (S) DE BASE		SAUCE VIANDE A BASE DE VIN ROUGE		Page 328/330 Coulomb/Hoha
DEFINITION		Sauce à base de vin rouge destinées à accompagner des viandes, des volailles. Le mouillement au vin rouge, légèrement acide et tannique, entraîne l'utilisation d'ingrédients indispensables destinés à l'adoucir (jus de viande, fond).		
quantités	unité	poids	Progression : sauce Bordelaise	
Vin rouge tannique	L	0.30	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Dans une russe, réunir le vin rouge, l'échalote ciselée, le thym, le laurier et le poivre ✓ Faire réduire lentement à glace ✓ Mouiller avec le fond brun lié, réduire à nappe. ✓ Passer au chinois ✓ A l'envoi, émulsionner la sauce avec le beurre froid (sans mixer, ni fouetter) 	
Echalote ciselée	Kg	0.060		
Poivre (mignonette)	Kg	PM		
Thym, Laurier	Kg	PM		
Finition				
Fond brun lié	L	0.50		
Beurre	Kg	0.020		
Commentaires	La sauce bordelaise est traditionnellement additionnée de dés de moelle de bœuf pochée.			

ETAPES	POINTS CRITIQUES	PRECAUTIONS
REDUCTION	Allure de réduction	La réduction doit être lente pour que les parfums de l'échalote aient le temps de diffuser
	Pourcentage de réduction	La réduction peut être conduite jusqu'aux 9/10 ^{ème} En réduisant de moitié, le vin reste acide mais d'autres saveurs apparaissent (sucres). En dessous de 20% de vin rouge, la sauce perd de sa coloration
SAUCE BRUNE	Réduction trop rapide	L'objectif est de mélanger les arômes de la réduction au fond brun. La réduction doit être lente.
	Sauce très claire	Mauvaise qualité du vin
EMULSION	La sauce blanchit	Ne jamais fouetter ou mixer une sauce à base de vin rouge, incorporation d'air
	La sauce tranche	Emulsionner au dernier moment

COMPREHENSION / APPROFONDISSEMENT

Principe

Les sauces viandes à base de vin rouge sont généralement composées d'un fond brun ou d'un jus de viande ou de volaille. Le vin rouge intervient dans la plupart des cas après une phase de coloration des éléments nutritifs (os, carcasse, morceaux de viande, sucs...) et une phase de suage des légumes de la garniture aromatique.

Il sert de liquide de déglçage. Comme tous les ajouts d'alcool, le vin rouge doit être réduit de moitié au minimum.

Ensuite intervient le mouillement (au jus de viande ou au fond brun) et la cuisson.

NB : Dans un souci de gain de temps, le vin rouge peut être flambé et réduit en parallèle de la phase de coloration des éléments nutritifs.

Schéma explicatif :

-Réduction à base de vin rouge (suc, carcasse, morceaux de viandes) → + Fond brun → = Sauce bordelaise
Qu'elles soient à base de poisson ou de viande, les sauces au vin rouge respectent globalement la même architecture.

Marinades :

Les pièces de viandes cuites dans du vin rouge peuvent être mises en marinade. Les morceaux de viandes marinés ne formeront pas les mêmes composés bruns lors du rissolage. La sauce sera différente. La marinade servira de mouillement et la garniture de la marinade servira de garniture aromatique. La viande et les légumes devront être égouttés et épongés.

Finitions :

Certaines sauces classiques à base de vin rouge, subissent une finition particulière qui modifie profondément leur consistance et leur goût.

Les sauces des estouffades et daubes sont généralement servies en l'état avec du bœuf, du lièvre ou du lapin

Les sauces grand veneur, venaison ou diane sont réalisées à partir de la sauce poivrade : elles sont les très rares sauces à base de vin rouge additionnées de crème. Elles accompagnent les gibiers.

Les sauces civet royale, rouennaise comportent toutes une liaison finale aux protéines ; Elles s'utilisent davantage avec les canards, les lièvres et les lapereaux.

CONNAISSANCES LIEES / OBSERVATIONS – cuisine expliquée – Charles Gilles – Ed BPI

Ragout à brun TT 222 Braiser une viande TT 223 Sauces poissons à base de vin rouge TT 344 Liaison à base de protéine TT 383