



Beurres et Sauces

Sauce américaine



1h15 **45 min** **30 min** **0** **111**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la base et la garniture aromatique

1.5 litre(s) **Fumet de poisson**
1 kg **Etrille(s)**
400 g **Tomate(s)**
100 g **Carotte(s)**
100 g **Oignon(s)**
1 **Echalote(s)**
1 c. à soupe **Concentré de tomate**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Bouquet garni**
1 botte(s) **Cerfeuil**
1 botte(s) **Estragon**
5 cl **Cognac**
20 cl **Vin blanc**
1 **Sel**
1 pincée(s) **Piment en poudre**

Ingrédients pour le beurre manié

50 g **Beurre**

Étape 1

Préparation de la sauce américaine

- 1 Laver les étrilles.
- 2 Laver les légumes de la garniture aromatique.
- 3 Eplucher et tailler les carottes en brunoise.
- 4 Eplucher et ciseler les échalotes et les oignons.
- 5 Monder les tomates.
- 6 Les couper en deux et ôter les pépins.
- 7 Les couper ensuite en petits dés : placer les moitiés de tomates bien à plat, les couper en lanières régulières, couper ensuite ces lanières en petits dés.
- 8 Ôter le germe des gousses d'ail, puis les écraser.

Étape 2

Cuisson

- 1 Mettre le beurre dans une sauteuse et faire chauffer sur feu vif.
- 2 Ajouter les étrilles dans la sauteuse.
- 3 Ajouter les carottes, les oignons et les échalotes préalablement préparées.
- 4 Faire suer les ingrédients, en mélangeant régulièrement.

50 g **Farine**

- 5 Verser le cognac dans la sauteuse et faire flamber.
- 6 Pour que l'alcool flambe bien, il doit être très chaud.
- 7 Ajouter le vin blanc et laisser réduire pendant quelques minutes.
- 8 Ajouter les tomates, le concentré de tomate et l'ail écrasé.
- 9 Mouiller avec le fumet de poisson et ajouter le bouquet garni.
- 10 Ajouter le sel et le piment de Cayenne.
- 11 Porter le mélange à ébullition et laisser bouillir sur feu moyen pendant une quinzaine de minutes.
- 12 A la fin de la cuisson, passer le fond de sauce américaine au chinois et le verser dans une sauteuse.
- 13 Porter à nouveau le fond de sauce à ébullition.

Étape 3

Liaison

- 1 Préparer le beurre manié.
- 2 Pour préparer le beurre manié, mélanger le beurre ramolli et la farine dans une calotte.
- 3 Ajouter progressivement le beurre manié en petites noisettes dans la sauteuse, en remuant régulièrement à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter le cerfeuil et l'estragon puis laisser cuire pendant quelques minutes.
- 5 Passer de nouveau au chinois étamine.
- 6 Réserver au chaud au bain-marie.