

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.

