

Sauce gelée de sureau rouge pour agneau ou gibier

Ingrédients pour 1/4 de litre de sauce :
le zeste finement découpé et le jus de 2 oranges et 1 citron,
1 c. à café de moutarde en poudre,
1 c. à soupe de vinaigre de vin,
1/8 de litre de porto,
4 c. à soupe de gelée de sureau,
1/2 c. à café de sel,
1/2 c. à café de poivre

Couper le zeste d'orange et de citron en fines aiguillettes.

Remplir une petite casserole à moitié d'eau et amener à ébullition sur feu vif.

Y plonger les aiguillettes de zeste et laisser bouillir 5 minutes. les égoutter et les rincer à l'eau froide, puis les réserver.

Mélangez le jus d'orange, le jus de citron, la moutarde et le vinaigre dans une petite casserole.

Ajoutez le porto, la gelée de sureau, le sel, le poivre et les zestes.
Amenez à ébullition sur feu modéré en remuant jusqu'à ce que la gelée ait fondu.

Baissez le feu et laisser frémir environ 20 minutes en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que la sauce ait légèrement épaissi.
Laissez tiédir à la température de la pièce puis couvrir et mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la sauce soit tout à fait froide.

Cette sauce accompagne très bien le gibier, l'agneau chaud ou froid, ou encore un pâté fait à la maison.