

## La sauce au poivre

Bonjour à tous, aujourd'hui, nous allons faire une sauce au poivre. Et oui, c'est un grand classique de la Cune française aussi. Il faut savoir que cette sauce était faite à l'époque par les maîtres d'hôtels quand ils avaient un steak au poivre à faire, il a faisait devant les clients. Vous allez voir que c'est très facile à faire. Et vous avez été nombreuses et nombreux à me demander cette recette de sauce au poivre. C'est pour ça que je l'ai ajouté dans la nouvelle édition de mon livre. Ok, vous êtes prêt, vous êtes abonné bien sûr. Je ne pose plus la question parce que c'est évident ! Hein ? Vous êtes la mesdames ? Vous avez affûté vos couteaux ? Et bien, on va pouvoir commencer ! Allez, c'est parti ! La liste des ingrédients est en bas de la page, bien sûr. Alors, je commence déjà à faire fondre du beurre dans ma petite casserole. Voilà, voilà. Je ne peux pas le faire brûler le beurre. On fait fondre et on rajoute le poivre. C'est un poivre au beurre en boîte. Voilà, je cras un petit peu pour libérer les saveurs du poivre. Si vous n'avez pas de poivre vers, vous pouvez mettre du poivre noir en graine. Mais il faut en mettre beaucoup moins. Vraiment beaucoup moins. Alors là, je fais flamber au cognac. Je sais, il est très moche. C'est assis, mon poivre. Pour ceux qui ne veulent pas mettre d'alcool, on peut ne pas mettre de cognac, bien sûr, mais quand même, ça va changer le goût. La facilité, ça serait de mettre que de la crème. Ben, non, en fait. Bon, ça se poivre. Il y a du fondre au jus de beuf et du. Ça, c'est le jus de beuf que vous connaissez. Je vais m'y arrêter du urgenement pour avoir quelque chose, un peu si vous pouvez un peu consistant. Ça, c'est important. Le fondre au jus de beuf, important pour cette sauce. Voilà, donc, on fait cheveux. Ça, ça meige au train. Ça ne bouge pas plein de balles. C'est du mis jotage. Voilà, je mets du sel. Je vais vite mettre du poivre, qui s'en a suffisamment déjà. Bon, là, par contre, là, je fais réduire un petit peu. J'ai accéléré la température, la chauve, là, ça bouge. Je rajoute ma crème. Par contre, quand je suis mis ma crème, là, c'est pas la peine de faire trop bruit. Je mélange bien. Donc, un petit bouillon. Je rajoute un petit peu de cognac, un petit trait de cognac. Et c'était terminé. Sublime. Et bien, non, on va pas la mixer la sauce au poivre, parce qu'il faut garder les grains de poivre. Il est moche. C'est avant le devrouille. Crêvée ce truc-là. Là, si monce. Allez, interdiction. Voilà, la sauce poivre est prête. Une bonne sauce poivre, allancienne dans la pure des traditions. Mais attention, les proportions que je vais vous donner dans le descriptif. Il corresponde au fond de vous que j'ai utilisé, au poivre que j'ai utilisé. Une sauce, c'est très aléatoire, c'est très personnelle, c'est de la cuisine, en fait. C'est comment vous allez percevoir cette sauce à travers les produits que vous allez utiliser. Donc, les proportions ne sont pas toujours peut-être adaptées en fonction du fond de vous, que vous allez avoir, par exemple. Oui, c'est ça la cuisine, c'est pas une science exacte. C'est du ressenti, c'est de l'émotion. Voilà, et j'espère que vous l'aurez dans cette sauce poivre, cette émotion. Allez. Et voilà, la bonne sauce au poivre. Voilà, si vous avez des commentaires, les questions n'hésitez pas à me les poser. Et puis, si vous voulez investir dans du bon matériel, vous savez où il fallait, c'est sur mon site. Ok? Allez, bon appétit, ciao, à bientôt.