

## Les 3 sauces d'accompagnement Barbecue

### Sauce Roquefort

Dans une casserole à fond épais, faire réduire 125g de roquefort avec un petit peu d'eau. Quand le fromage a fondu, ajouter 2 petites cuillères de moutarde, laisser fondre, incorporer le fond de veau (15 cl d'eau chaude dans laquelle on dilue 1 cc de fond de veau) et 30cl de crème fraîche fleurette rouge.

Laissez réduire partiellement, c'est prêt.

### Sauce Miel Soja

1 oignon, poivre, sel, persil, 1 échalote, 30 cl de bouillon de volaille, 3 cc de miel, 3 cc de soja.

Faire revenir dans de l'huile l'oignon et l'échalote. Mélanger ensuite avec tous les autres ingrédients.

Cuire 10 mn à feu très doux.

### Sauce Poivre

1,5 cs de poivre mignonette, 5 cl de cognac, 1 cs de ketchup, 30 cl de crème fleurette rouge, 15 cl d'eau chaude dans laquelle on dilue 1,5 cc de fond de veau.

Dans une casserole à fond épais, faire réduire presque à sec le cognac avec le poivre, incorporer la cs de ketchup.

Bien mélanger et ajouter la crème fleurette. Laisser réduire d'un 1/3, ajouter le fond de veau et faire réduire de nouveau d'un 1/3.

Vérifier l'assaisonnement puis servir.