

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

## **Sauce Piquante**

Une sauce qui s'accommode très bien avec la langue de boeuf. C'est une sauce facile à faire, et plutôt légère, ce qui est rare dans la cuisine dans laquelle je travaille !

### **Ingrédients :**

1,5 litre de bouillon de boeuf  
1 petite boîte de concentré de tomate  
1 bonne cuillère à soupe de moutarde  
1 dizaine de cornichons

### **Réalisation :**

1/ Porter à ébullition le bouillon de boeuf et le laisser réduire un peu.  
Ajouter le concentré de tomate et la moutarde. Laisser bouillonner.  
2/ Emincer finement les cornichons et les ajouter à la sauce.  
Laisser bien réduire jusqu'à ce que la sauce nappe le dos d'une cuillère.

*Et voilà !*