

Salée, sucrée, la Cumberland

Bien connue dans la cuisine anglaise, cette sauce aigre-douce accompagne les pâtés de venaison et le jambon.

Pour 4 personnes
Préparation : 20 min
Cuisson : 5 min

● 2 échalotes ● 1 orange non traitée ● 1 citron non traité
● 200 g de gelée de groseilles
● 10 cl de porto ● 1/2 cuillerée à café de gingembre râpé ● 1 cuillerée à soupe de moutarde douce ● 1 pointe de poivre de cayenne ● sel.

► Pelez et hachez les échalotes. Faites-les cuire 2 min à l'eau bouillante salée. Rafraîchissez et égouttez-les en pressant avec le dos d'une cuillère.

► Otez le zeste de l'orange et du citron. Coupez-les en fins bâtonnets. Plongez-les dans une casserole d'eau bouillante. Egouttez et rafraîchissez-les à la reprise de l'ébullition.

► Mélangez-les dans une terrine avec les échalotes égouttées et la moutarde douce.

► Chauffez doucement la gelée de groseilles. Dès qu'elle

est fluide, ajoutez-la au mélange dans la terrine ainsi que le porto, le jus d'orange et un filet de citron. Assaisonnez de sel, piment et gingembre. Servez froid en saucière.

