



# Compagnie de l'Ypocras

1 rue de la fontaine  
77115 Mandry  
compagnie@ypocras.net

## Sauce de trahyson

Source	<p><b>Sauce de trahyson.</b> Pour faire sauce de trahyson / prenez des perdrix pour lescort vous frirez de longnon avec du sain ou du lard fondu. Et passez pmy une estamine avec du pain hasle trepe du boullon de beuf / Vin vermeil &amp; Vinaigre canelle. En lieu despices mostarde et menues espices &amp; grant foyson de sucre.</p> <p><a href="#">Livre fort excellent de cuysine</a></p>
Texte d'origine	<p>Pour faire sauce de trahyson / prenez des perdri(?) pour lesco(r?)t [l'escorte, sauce ?] vous frirez de longnon avec du sain ou du lard fondu. Et passez parmy une estamine avec du pain hasle trempé du boullon de beuf / vin vermeil &amp; vinaigre canelle. En lieu despices mostarde et menues espices &amp; grant foyson de sucre.</p>
Ingrédients	<p>Un ou deux oignons selon leur taille, 1 tranche de pain toasté ou 1 cs. de chapelure, 1 verre de bouillon de bœuf, 1 verre de vin rouge, deux cs. de <a href="#">moutarde</a> à l'ancienne, 1 cs. de vinaigre et 1 cc. de cannelle, 1cc. de <a href="#">poudre fine</a>, une petite cs. de sucre en poudre (sucre de canne non raffiné de préférence).</p> <p><i>cc. = cuiller à café ; cs. = cuiller à soupe</i></p>
Recette adaptée	<p>Pour accompagner des perdrix, ou tout autre rôti.</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Faire frire les oignons émincés dans une poêle graissée (saindoux, lard gras, margarine, huile, beurre, au choix).</li><li>2. Dans le bol d'un mixeur, déposer les morceaux d'une tranche de pain de mie grillée (attention, pas de pain industriel, des agents de texture empêchent la mie de bien se déliter) ou, plus simple, une cs. de chapelure. Ajouter les autres ingrédients : bouillon, vin, vinaigre, moutarde, cannelle, poudre fine, sucre. Mixer.</li><li>3. Verser dans la poêle aux oignons (à travers un chinois mais c'est inutile si bien mixé).</li><li>4. Laisser mijoter très doucement en remuant. Ne disposant d'aucune indication quant à la texture des sauces, plus ou moins liquides, plus ou moins onctueuses, nous laissons au cuisinier le soin du choix : laisser réduire, plus ou moins de chapelure, de vin...</li></ol>

