

# SAUCE AU POIVRE VERT

Février 2007 (Révisé en juin 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 cuillère à soupe (12g) de poivre vert au vinaigre
- ★ 12,5 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 20 cl de crème liquide
- ★ 25 g de beurre
- ★ 1 cuillère à soupe de cognac
- ★ 1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
- ★ 1 échalote
- ★ Sel fin

Ustensiles : Casserole, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 15/20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,30 € (Soit 0,58 € par personne)



## Recette :

Peler l'échalote et l'émincer finement. Égoutter et rincer le poivre vert. Dans une casserole faire fondre le beurre à feu doux, ajouter l'échalote et laisser suer 2 minutes en tournant. Mouiller avec le vin blanc, ajouter le cognac, le fond de veau, le poivre vert, écraser la moitié des grains, saler et porter le mélange à ébullition en fouettant; laisser réduire de moitié. Incorporer la crème fraîche, rectifier l'assaisonnement en sel. Donner un bouillon en fouettant régulièrement.

À servir aussitôt en accompagnement d'une pièce de bœuf grillée ou poêlée (Côte de bœuf, steak, tournedos, ...), de côte d'agneau, d'aiguillettes ou de magret de canard, de pavé d'autruche, d'une escalope de poulet ou de dinde, de paupiette de veau, d'andouillette grillée, de frites, ...