

# SAUCE AUX ÉCHALOTES

Septembre 2006 (Révisé en mai 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 2 belles échalotes
- ★ 10 cl de vin blanc sec (Sauvignon)
- ★ 25 g de beurre
- ★ 10 cl de crème fraîche liquide
- ★ 10 brins de ciboulette
- ★ 2 brins de persil
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Casserole, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 1,25 € (Soit 0,31 € par personne)



## Recette :

Peler les échalotes et les émincer. Ciseler finement les herbes (Ciboulette et persil). Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu doux, ajouter le hachis d'échalotes et laisser suer 10 minutes en remuant souvent. Ajouter le vin blanc, saler, poivrer et laisser réduire de moitié. Ajouter les herbes ciselées, la crème fleurette, une cuillère à soupe d'eau et donner un bouillon.

A servir en accompagnement de pièces de bœuf grillées (Steaks, entrecôtes, faux-filets, ...), de filets de poissons pochés, ...