



Sauce Olives et Noix

Ingrédients

2 échalotes
20cl de crème liquide
12 olives vertes dénoyautées
4 cerneaux de Noix
du romarin
sel, poivre

Émincer les échalotes et les faire revenir dans une poêle avec 2càs d'huile d'olive.

Ajouter les olives coupées en rondelles, les noix concassées, les feuilles de romarin et la crème .
Mélanger et laisser mijoter 3-4 minutes.

Saler, poivrer et servir avec de beaux tournedos.