

Sauce au poivre vert

Pour 2 personnes:

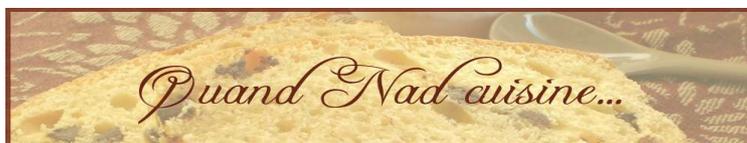
- 1 échalote (pas trop grosse)
- environ 10 g de beurre
- 1 (généreuse!) cs de cognac
- 10 cl de fond de veau (reconstitué)
- 1 cc bombée de poivre vert en grains (ici lyophilisé mais en saumure possible)
- 10 cl de crème liquide
- sel



Dans une petite casserole, faire fondre l'échalote finement ciselée dans le beurre (elle doit devenir translucide mais pas colorer). Verser le cognac et faire bouillir jusqu'à réduction quasi totale du liquide.

Pendant ce temps, concasser les grains de poivre dans un mortier et les ajouter dans la casserole.

Verser le fond de veau et porter à ébullition quelques minutes de façon à faire réduire environ de moitié. Ajouter alors la crème et laisser épaissir quelques instants. Saler si nécessaire.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>