

Sauce au foie gras (et sa cote de bœuf)

Une sauce délicieuse pour vos viandes et volailles



Préparation

5 min
15 min

:
Cuisson :
Attente :

-



Niveau :

Facile

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Foie gras	150 g	
Bouillon de volaille	1 tablette	
Sel, poivre		
Beurre	20 g	

Recette :

- Préparer votre côte de bœuf suivant votre recette habituelle
- Préparer votre sauce au foie gras :
 - .. ○ Dans une casserole, faire chauffer le beurre.
 - .. ○ Ajouter le foie gras coupé en dés et laisser fondre.
 - .. ○ Ajouter 30 cl de bouillon de poule (tablette dissoute dans de l'eau).
 - .. ○ Laisser bouillir doucement jusqu'à ce que la sauce réduise d'environ 1/3. Ajuster sel, poivre
- Verser sur votre viande ou volaille et déguster !