# SAUCE AU POIVRE VERT

**Pour 4 personnes préparation 5mn cuisson 15mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 1 échalote | 10 cl Crème fraîche épaisse |
| 20g de beurre | 1 c à s de maïzena |
| 10 cl de cognac ou armagnac | 15 cl de fond de volaille ou de bœuf |
| 3 c à s de poivre vert (15g) | Sel |

1 – Epluchez l’échalote, ciselez-la. Concassez le poivre au pilon.

2 - Faites fondre 20g de beurre dans une casserole et quand ça crépite ajoutez l’échalote et le sel.

3 - Faites cuire 5mn ç feu moyen puis ajoutez le cognac et le fond de veau. Faites réduire 5mn à feu vif, ajoutez la crème et le poivre.

4 - Mélangez, laissez réduire 2/3mn puis ajoutez la maïzena (dilué dans une peu d’eau). Remuez et cuisez jusqu’à ce que la consistance de la sauce nappe la cuillère (env. 2mn) .

Pour 20 personnes

|  |  |
| --- | --- |
| 5 échalotes | 25 cl Crème fraîche épaisse |
| 60g de beurre | 75 cl de fond de volaille ou de bœuf |
| 15 cl de cognac ou armagnac | Sel |
| 5 c à s de poivre vert |  |

