

La table



## Sauce au poivre



Cognac : 10 cl, Fond de veau : 20 cl, Crème liquide entière : 10 cl

Beurre doux : 10 g, Sel fin : 3 pincées

Faire fondre le beurre dans une casserole chaude jusqu'à ce qu'il soit mousseux. Ajouter alors le poivre et le laisser griller pendant 2 min en mélangeant régulièrement. Déglacer ensuite au cognac, flamber et faire réduire de moitié. Ajouter le fond de veau, porter à ébullition et faire réduire de moitié avant de crémer. Saler et contrôler l'onctuosité.

2. Filtrer la sauce et la servir bien chaude

Source : atelier des chefs

Retrouvez des conseils et toutes les recettes sur [www.latable.no](http://www.latable.no)