

Sauce au poivre comme au restaurant



5 min



15 min



4 parts



Facile

Ingrédients

- 2 c. à soupe de poivre concassé (mignonnette)
- 1 échalote
- 4 cl de cognac ou d'armagnac
- 20 cl de fond de veau
- 20 cl de crème liquide
- 20 g de beurre

Préparation

1. Faites revenir l'échalote ciselée avec le poivre concassé dans le beurre.
2. Déglacez au cognac et flambez hors de la source de chaleur.
3. Ajoutez le fond de veau et laissez réduire de moitié.
4. Versez la crème et laissez épaissir à feu doux.
5. Rectifiez l'assaisonnement ; la sauce doit napper.



Sécurité alimentaire : Le flambage produit une flamme : coupez la hotte, éloignez-vous et n'ajoutez jamais l'alcool directement depuis la bouteille au-dessus de la flamme.



L'astuce du chef : Récupérez les sucs de cuisson de votre viande dans la poêle avant de faire la sauce : c'est là que se cache tout le goût du restaurant.