

Sauce au reblochon maison



5 min



10 min



4 parts



Facile

Ingrédients

- 200 g de reblochon
- 20 cl de crème liquide
- 1 échalote
- 5 cl de vin blanc sec
- Poivre du moulin

Préparation

1. Faites suer l'échalote ciselée dans un peu de beurre.
2. Déglacez au vin blanc et laissez réduire de moitié.
3. Ajoutez la crème et portez à frémissement.
4. Incorporez le reblochon coupé en morceaux (sans la croûte) et faites fondre à feu doux.
5. Poivrez ; la sauce doit napper la cuillère.



L'astuce du chef : Parfaite sur des pâtes, des pommes de terre ou une viande grillée. Ne salez pas : le reblochon l'est déjà suffisamment.