

Sauce à la Bière Brune et au Pain d'Épices

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- Bière Brune	40 cl
- Moutarde	1 c à café
- Maïzena	½ c à café
- Crème Fraîche	2 c à soupe
- Pain d'Épices	2 tranches
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Mélangez un peu de bière avec la maïzena. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer le reste de la bière (sans la maïzena), le pain d'épices coupé en dés et la moutarde. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter doucement pendant 5 minutes en fouettant régulièrement.
- En fin de cuisson, ajoutez la crème fraîche et la bière avec la maïzena.
- Poursuivez la cuisson encore quelques minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire.

