

Sauce au Madère



Pour 2 personne(s)

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|-------------|
| - FARINE | 1 c à soupe |
| - BEURRE | 50g |
| - BOUILLON DE VIANDE | 200 ml |
| - CRÈME FRAICHE | 2 c à soupe |
| - MADÈRE (ALCOOL) | 10 cl |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites fondre un peu de beurre dans un caquelon.
- Ajoutez la farine puis petit à petit en travaillant au fouet, le bouillon de viande.
- Terminez avec le Madère et un peu de crème pour obtenir la consistance souhaitée.
- Salez et poivrez.