

Sauce Poivre-Crème-Cognac Maison

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	1 noix
- POIVRES VERTS	3 c à café
- COGNAC	1 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	225g
- BOUILLON DE VIANDE	1/2 cube
- MAÏZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites fondre le beurre dans un caquelon.
- Ajoutez les poivres puis la crème, le cognac et le bouillon de viande. Salez et poivrez légèrement.
- Laissez bouillir et ajoutez un peu de maïzéna pour épaissir.
- Servez tiède.

