

Sauce Crémeuse au Miel et aux Baies Roses



Pour 4 personne(s)

Temps de préparation: 10 minutes

Ingrédients:

- CRÈME FRAICHE	4 c à soupe
- MIEL	2 c à soupe
- VINAIGRE BALSAMIQUE	1 c à soupe
- POIVRE	3 tours de moulin aux 3 baies
- MAIZENA	1/2 c à soupe
- BAIES DE POIVRE ROSE	10

Recette:

- Dans un caquelon, mélangez la crème, le miel et le vinaigre.
- Poivrez et portez à ébullition.
- Liez avec la maïzéna.
- Servez et parsemez de baies roses concassées.