

## Sauce aux Baies Roses



*Pour 4 personne(s)  
Temps de préparation: 30 minutes*

### **Ingrédients:**

- |                        |              |
|------------------------|--------------|
| - ECHALOTE (S)         | 1            |
| - VIN BLANC SEC        | 20 cl        |
| - CRÈME FRAICHE        | 25 cl        |
| - FOND DE VEAU         | 1/2 c à café |
| - BAIES DE POIVRE ROSE | 1 c à café   |
| - SEL                  |              |
| - POIVRE               |              |

### **Recette:**

- Dans une casserole, faites revenir l'échalotte pelée et émincée finement.
- Ajoutez le vin blanc et laissez réduire.
- Dès que le mélange est réduit, ajouter les grains de poivre rose et poursuivez la cuisson deux minutes.
- Versez ensuite la crème et incorporez le fond de veau.
- Salez, poivrez puis laissez mijoter jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.

A servir avec du gibier (sanglier, biche, ...) ou de la viande rouge.