

Sauce Crème - Cognac

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- ECHALOTE(S)	1
- CRÈME FRAICHE	150 ml
- COGNAC	3 c à soupe
- FOND DE VEAU	1/2 c à café
- MOUTARDE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez très finement l'échalote.
- Faites-la fondre dans du beurre chaud.
- Arrosez avec le Cognac et intégrez le fond de veau. Remuez.
- Ajoutez alors la crème fraîche et laissez épaissir quelques instants.
- Agrémentez encore de moutarde, sel et poivre. Laissez épaissir jusqu'à obtention de la consistance voulue.

