

Sauce Moutarde Miel

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| - Crème Fraîche | 150 ml |
| - Maïzena | 1 c à café |
| - Moutarde | 1 c à café à l'ancienne |
| - Moutarde au Miel | 1 c à café |
| - Miel | 1 c à soupe |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Dans un caquelon, versez la crème liquide avec la maïzéna. Fouettez énergiquement.
- Intégrez la moutarde à l'ancienne et la moutarde au miel. Salez et poivrez.
- Faites chauffer doucement le tout.
- Mélangez et laissez arriver à ébullition.
- Incorporez alors le miel et remuez la sauce.
- Laissez réduire la sauce jusqu'à obtenir une texture légèrement lisse et épaisse.

