DI-553

Sauce au Pain d'Épices

Pour 6 personne(s)
Temps de préparation: 10 minutes



Ingrédients:

- Fond de Veau	500 ml
- Pain d'Épices	6 tranches
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Faites bouillir le fond de veau.
- Entre temps, coupez les tranches de pain d'épices en petits dés.
- Ajoutez-les au fond bouillonnant en fouettant.
- La sauce va s'épaissir rapidement.
- Salez et poivrez.
- C'est prêt ...