



# Sauce au poivre

Très facile - Prép :10 min- Cuisson : 15 min

10 g de beurre

1 cuil. à café de poivre moulu

Grains de poivre

10 cl de vin blanc

15 cl de bouillon

10 cl de crème fraîche

Dans une casserole, faites fondre le beurre et faire revenir votre échalote émincée pendant 5 min.

Au bout des 5 min, ajoutez le poivre, mélanger et faire cuire 5 min.

Incorporez le vin blanc ,le bouillon et la crème fraîche.

Faire cuire 15 min.

Dégustez chaude en accompagnement de viande.