



Beurres et Sauces

Sauce au poivre vert



25 min	10 min	15 min	0	209
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce au poivre vert

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
15 cl **Vin blanc**
2 cl **Armagnac**
12 g **Poivre vert**
6 cl **Bouillon de volaille**
2 cl **Porto**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la sauce au poivre vert

- 1 Verser le vin blanc et l'armagnac dans une casserole.
- 2 Faire chauffer le mélange pendant 5 minutes, afin qu'il réduise aux deux tiers.
- 3 Ajouter le bouillon de volaille et porter à ébullition.
- 4 Ajouter la crème liquide puis laisser réduire à nouveau pendant 5 minutes.
- 5 Verser le porto et le poivre vert dans la casserole.
- 6 Mélanger de nouveau à l'aide d'une cuillère en bois puis garder au chaud.