Anthony Boucher

Beurres et Sauces

Sauce au piment niora



10 min	5 min	5 min	0	163
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce Niora

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
30 ml **Lait demi-écrémé**
20 ml **Vinaigre de Xérès**
8 g **Piment en poudre**

Étape 1

Préparation de la sauce Niora

1. Dans une casserole, verser la crème, le lait et le piment niora, remuer à l'aide d'un fouet.
2. Faire bouillir le mélange.
3. A ébullition, verser le vinaigre de Xérès. Lorsque la sauce a épaissi, retirer du feu.