

*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.