

Sauce à la crème et aux truffes

🕒 30 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 personnes

150 ml porto
2 EL madère
2 EL cognac
250 ml fond rôti Lacroix
100 ml crème
20 g de truffes noires, découpées en fines lamelles
50 g de beurre à température ambiante
Sel & poivre noir du moulin



Instruction

Préparation

Chauffer le porto, le cognac et le madère dans une sauteuse et réduire à feu doux jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse. Ajouter le fond brun Lacroix, porter à ébullition, laisser frémir à feu doux pendant env. 15 minutes. Ajouter la crème, porter à ébullition et laisser frémir à feu doux pendant 4 à 5 minutes supplémentaires. Porter la sauce à ébullition puis retirer la sauteuse du feu.

Ajouter le beurre à la sauce chaude à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Saler et poivrer.

Incorporer les lamelles de truffe à la sauce et laisser infuser un instant.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fond pour rôti