

# Sauce au beurre et au porto

🕒 10 minutes

Difficulté Moyen



## Ingrédients

**pour 4 Personnes**

**100 ml** fond de rôti Lacroix

**100 ml** Porto

**150 g** beurre à température ambiante

Sel & poivre noir du moulin



## Instruction

## Préparation

Dans une sauteuse, réduire le fond brun à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.

Ajouter le porto et réduire aux deux tiers à feu doux. Porter la sauce à ébullition puis retirer la sauteuse du feu.

Rectifier l'assaisonnement en sel et poivre.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

## Produit



Fond pour rôti