

Sauce Suprême

🕒 10 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 personnes

400 ml fond de volaille Lacroix

150 ml crème

50 g de beurre, à température ambiante
sel & poivre blanc du moulin



Instruction

Préparation

Dans une casserole saucière, amener le fond de volaille à ébullition puis le laisser réduire de moitié à feu moyen.

Ajouter la crème et laisser frémir à feu doux pendant environ 3 minutes.

Faire bouillir la sauce et retirer la casserole 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.

Terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Accompagne

Filets de poularde nourrie au maïs, cuits à la vapeur

Émincée de pintade avec champignons

cuisse de poulet rôties

Produit



Fond de volaille