

Sauce au Whisky

🕒 30 minutes

Difficulté Moyen



Ingrédients

pour 4 personnes

50 g beurre
1 échalote moyenne, finement hachée
16 grains de poivre vert en saumure
100 ml Whisky (Single Malt)
250 ml fond de volaille Lacroix
150 ml crème
1 pincée sel de mer
2 EL Whisky pour parfumer
1 KL miel
sel & poivre du moulin



Instruction

Préparation

Faire fondre le beurre dans une sauteuse. Ajouter l'échalote et les grains de poivre vert et faire revenir.
Déglacer avec le whisky, porter à ébullition et réduire à feu moyen jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse.
Ajouter le fond de volaille, porter à ébullition et laisser frémir à feu doux pendant 10 à 12 minutes.
Ajouter la crème, porter à ébullition et laisser frémir à feu doux pendant 5 à 7 minutes supplémentaires.
Avant de servir, rectifier l'assaisonnement avec du sel de mer et du poivre fraîchement moulu.
Parfumer avec du whisky et du miel.

Accompagne

Pintade rôtie ou cuite à la vapeur
Cailles au four
Coquelets
Poulet de Bresse

Recette crée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



**Fond de
légumes**