

# 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**