# SAUCE AU POIVRE

Une petite sauce bien sympathique faite ce midi, pour accompagner des magrets de canard, mais elle pourra très bien accompagner toutes les viandes si le coeur vous en dit. En voici la recette !

Ingrédients :

- 2 échalotes (je n'en ai mis qu'une !)
- 1 cuillère à café de grains de poivre noir
- 25grs de beurre
- 10cl de vin blanc
- 15cl de fond de veau
- 25cl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

- Eplucher puis hacher les échalotes. Poser le poivre sur une planche ou un plan de travail et écraser avec le fond d'une casserole ou un rouleau à pâtisserie.
- Dans un poêle, faire fondre le beurre puis y faire revenir les échalotes. Lorsqu'elles sont translucides, verser le vin et le fond de veau, puis laisser réduire presque au deux tiers.
- Verser alors la crème et le poivre. Porter à ébullition et laisser réduire à nouveau de moitié afin d'obtenir une sauce nappante et épaisse. Saler, poivrer et servir.

Blog « Le lutrin dans ma cuisine »