# Sauce à la crème aux herbes

Durée totale: 20 min

Temps actif: 10 min

Facile



## Ingrédients

Pour 4 personnes

| | |
|---|---|
| **1** | oignon, haché |
| **1** | gousse d'ail, hachée |
| **1 cc** | beurre |
| **1 dl** | vin blanc |
| **2 dl** | bouillon de poule |
| **1 dl** | crème entière |
| **1 bouquet** | herbes diverses, hachées |
| | sel |
| | poivre noir du moulin |

## Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

| | |
|---|---|
| **121** | kcal |
| **1 g** | de protéines |
| **3 g** | de glucides |
| **10 g** | de lipides |

Sans gluten

Contient du lactose

**Astuce**

Pour plus d'arôme et de couleur, n'ajouter les herbes tendres comme l'ail des ours, l'oseille, le persil, le basilic notamment à la sauce qu'au moment de servir. Les herbes à tige et feuilles fermes comme le thym, le romarin, la marjolaine peuvent être cuites quelques minutes.

## Préparation

1 Faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Déglacer au vin blanc et laisser réduire complètement. Ajouter le bouillon et laisser réduire fortement. Ajouter la crème et les herbes et réduire en fine purée. Saler et poivrer.

**Variantes aux herbes (sauvages)**: alliaire officinale, ail des ours, oseille, ortie, persil, basilic, ciboulette, aneth, estragon.