Sauce à la crème aux herbes

Viande Suisse
La différence est là.

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.