



Sauce à la crème aux herbes



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.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.