

Sauce aux poivres et Whisky

- La sauce aux poivres et Whisky est la meilleure pour les steaks!



Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 échalote française coupée finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 tasses (500 ml) de bouillon de bœuf
- 2 cuillères à soupe de gros grains de poivre mélangés
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 cuillères à soupe de crème
- 2 cuillères à soupe de Whisky

Préparation :

1. Faites chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans un chaudron de taille moyenne. Faites chauffer les échalotes françaises et l'ail jusqu'à ce qu'elles soient translucides. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Ajouter le bouillon de bœuf et faire réduire de moitié à feu élevé pendant 15 à 20 minutes.
3. Ajouter le beurre, la crème, le Whisky et le poivre. Faites mijoter pendant environ 3 minutes.
4. Servir avec un bon steak!

Est-ce qu'il y a quelques choses de meilleures qu'un bon steak avec une sauce aux

poivres totalement parfaite? En plus, c'est très facile à faire!

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)