

# SAUCE À LA CRÈME DE CASSIS

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ

5 min  
PRÉPARATION

10 min  
CUISSON

250 ml  
(1  
tasse)  
PORTIONS



## INGRÉDIENTS

1 tasse	Bouillon (de légumes ou de volaille)	250 ml
2/3 tasse	Liqueur de crème de cassis	150 ml
2 c. à thé	Fécule de maïs, délayée dans un peu d'eau	10 ml

## PRÉPARATION

1. Dans une poêle à surface antiadhésive, amener à ébullition le bouillon et la crème de cassis; laisser réduire du tiers.
2. Incorporer la fécule délayée et laisser épaissir à feu doux.

### VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

136  
CALORIES

1 g  
PROTÉINES

10 g  
GLUCIDES

6 g  
MATIÈRES GRASSES