

**metro**

## Sauce crème au romarin et au vin blanc

Évaluer cette recette ★ ★ ☆ ☆ ☆ 1 Vote

500	0:05	0:10	0:15
ML	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

### Ingrédients

15 ml Huile d'olive  
(1 c. à soupe)

1 Échalote française, hachée

80 ml Vin blanc  
(1/3 tasse)

190 ml Fond brun de veau  
(3/4 tasse)

80 ml Crème 15%  
(1/3 tasse)

2 1/2 ml Romarin frais haché  
(1/2 c. à thé)

Sel et poivre du moulin

### Préparation

Chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen.

Ajouter l'échalote française et faire colorer 2 minutes.

Déglacer au vin blanc et laisser réduire jusqu'à ce qu'il reste les 3/4 de la quantité initiale.

Ajouter le fond brun de veau et réduire à feu moyen pendant 2 minutes.

Incorporer la crème à la casserole et laisser réduire jusqu'à consistance nappante.

Retirer du feu.

Ajouter le romarin et assaisonner.

Source : Chef Caroline McCann

### Mentions légales

**Metro Richelieu inc.**, ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.

