

# Sauce crémeuse aux poivres

- Une recette de sauce crémeuse aux poivres très facile à faire!



## Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe de poivre noir écrasé
- 1 tasse (250 ml) de crème à cuisson 35 %
- 1/2 tasse (125 ml) de **bouillon de bœuf**
- 2 échalotes françaises ou de Ste-Anne, haché finement
- 1 gousse d'ail haché finement
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- Sel au goût

## Préparation :

1. Si vous avez fait frire de la viande dans la casserole, laisser les jus, ça va ajouter beaucoup de saveur.
2. Faites fondre le beurre et déglacez la casserole au besoin. Faites frire les échalotes pendant 2 à 3 minutes.
3. Ajouter l'ail et le poivre noir. Faites sauter pendant 1 minute.
4. Ajouter la sauce Worcestershire, le bouillon et la crème.
5. Ajouter le sel.
6. Réduire jusqu'à ce que la sauce épaississe (8 à 10 minutes).
7. Servir sur les viandes ou autres.

On a aussi une **sauce aux poivres** plus foncée et une **sauce aux poivre et Whiskey**.

“

*Amateur de sauce aux poivres et vous aimeriez apprendre à en faire une maison qui est très onctueuse? Voici une très bonne base, amusez vous avec ça ;)*

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