

# Sauce verte pour accompagner la viande de votre choix



---

<i>1 oignon haché</i>	Faire revenir.
<i>1 échalote</i>	
<i>2 gousses d'ail hachées</i>	
<i>1/2 cc beurre à rôtir</i>	
<i>1 cc de farine</i>	Singer (saupoudrer et roussir).
<i>1,5 dl de vin blanc</i>	Déglicer et laisser réduire, ajouter le déglçage de la viande.
<i>1 dl de bouillon</i>	Ajouter, cuire jusqu'à réduction (env. 1.5 dl).
<i>sel, poivre</i>	Assaisonner.
<i>1.5 dl de crème</i>	Cuire 5 min.
<i>1 bouquet de persil haché</i>	Ajouter, cuire 1 min. Mixer.
<i>1 bouquet de basilic haché</i>	Rectifier l'assaisonnement et servir avec la viande de votre choix.

---