

Sauce verte pour accompagner la viande de votre choix



1 oignon haché
1 échalote
2 gousses d'ail hachées
1/2 cc beurre à rôtir

Faire revenir.

1 cc de farine

Singer (saupoudrer et roussir).

1,5 dl de vin blanc

Déglacer et laisser réduire, ajouter le déglçage de la viande.

1 dl de bouillon

Ajouter, cuire jusqu'à réduction (env. 1.5 dl).

sel, poivre

Assaisonner.

1.5 dl de crème

Cuire 5 min.

1 bouquet de persil haché
1 bouquet de basilic haché

Ajouter, cuire 1 min. Mixer.

Rectifier l'assaisonnement et servir avec la viande de votre choix.