



Beurres et Sauces
Sauce moutarde



| | | | | |
|-------------|---------------|-----------|----------|------------|
| 1h10 | 10 min | 1h | 0 | 104 |
| TEMPS TOTAL | PRÉPARATION | CUISSON | REPOS | CALORIES |

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation de la sauce moutarde

- 1 Eplucher et hacher l'échalote.
- 2 Mettre le beurre dans une casserole.
- 3 Faire chauffer à feu moyen et ajouter l'échalote.
- 4 Faire revenir l'échalote quelques minutes.
- 5 Ajouter la moutarde et mélanger.
- 6 Ajouter le vin blanc.
- 7 Laisser réduire de moitié et ajouter la crème épaisse.
- 8 Mélanger et laisser à nouveau réduire de moitié.
- 9 Réserver au chaud.

1 c. à soupe **Moutarde**
10 cl **Vin blanc**
10 cl **Crème fraîche épaisse**
1 **Beurre**
1 **Echalote(s)**