



Beurres et Sauces
Sauce au café



20 min	5 min	15 min	0	58
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

**Ingrédients pour la
sauce au café**

25 cl **Bouillon de volaille**
30 g **Beurre**
2 g **Café moulu**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la sauce au café

- 1 Verser le bouillon de volaille dans une casserole, porter à ébullition.
- 2 Lorsque le bouillon est à ébullition, le laisser réduire de moitié puis ôter du feu.
- 3 Dans le bol du blender, verser le bouillon de volaille, le sel, le café et le beurre. Mixer jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Débarrasser dans un saladier.