

Sauce au balsamique



🍴 5 portions · ⌚ prep. 20m

🥛 lait 🧄 sulfites

Cette sauce peut accompagner le saumon et en général les poissons blancs à chair ferme sautés, mais aussi les viandes blanches.

France

INGRÉDIENTS

☐ beurre	150 g	☐ sel
☐ vinaigre balsamique, <i>blanc ou rouge</i>	100 ml	☐ poivre
☐ crème liquide 35% MG	100 ml	

PRÉPARATION

1. Dans une *casserole*, faire fondre le *beurre* et y mélanger le *vinaigre balsamique*.
2. Ajouter la *crème liquide 35% MG* et mélanger pour obtenir une sauce lisse.
3. Faire mijoter quelques minutes puis ajuster l'assaisonnement avec du *sel* et du *poivre*.

gastrique