

Sauce au café

🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 15m

🥛 lait

Sauce salée au café en 4 ingrédients : bouillon de volaille réduit de moitié, beurre et café moulu, mixés ensemble. Originale et élégante, elle accompagne poisson grillé, magret de canard, volaille ou viande rouge.

France

INGRÉDIENTS

☐ bouillon de volaille	250 ml	☐ café moulu	2 g
☐ beurre	30 g		

PRÉPARATION

1. Verser le *bouillon de volaille* dans une *casserole* et porter à ébullition.
2. Laisser réduire de moitié, puis retirer du feu.
3. Dans un *mixeur*, réunir le bouillon réduit, le *beurre*, le *café moulu* et du sel. Mixer jusqu'à obtenir une sauce lisse.
4. Verser dans un bol de service et servir aussitôt.

Le secret de l'équilibre : le gras du beurre et la concentration du bouillon réduit neutralisent l'amertume du café. Pas besoin de sucre ni d'acide.

Utiliser un café de qualité, moulu fin (type espresso). La quantité (2 g) est volontairement discrète : le café doit être une note de fond, pas le goût dominant.