

Sauce au poivre vert

🍴 4 portions · ⌚ prep. 2m · 🕒 cuisson 10m

🥛 lait

*Grand classique bistrot : poivre vert en saumure flambé au cognac, crème fraîche et fond de veau.
Piquant doux et crème onctueuse pour magret, steak ou filet.*

France

INGRÉDIENTS

☐ cognac ou armagnac	1 càs	☐ poivre vert en saumure, égoutté	1 càs
☐ crème fraîche liquide	200 ml	☐ fond de veau	1 càs

PRÉPARATION

1. Chauffer une *poêle*, verser le *cognac ou armagnac* et flamber.
2. Ajouter la *crème fraîche liquide* et le *poivre vert en saumure*.
3. Incorporer le *fond de veau* et laisser réduire à feu doux jusqu'à consistance onctueuse.
4. Saler et servir sur le magret tranché.

Le poivre vert apporte une pointe de piquant qui contraste avec la douceur de la crème, sans l'agressivité du poivre noir.