



Autre

Sauce au poivre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 oignon (ciselé)
2 gousses d'ail (pressées)
1 cuillère à soupe de purée de tomate
1 cuillère à café de curry en poudre
1/2 cuillère à soupe poudre de paprika
50 millilitres de porto blanc
125 millilitres de crème
1 décilitre de bouillon de boeuf
1 cuillère à soupe grains de poivre (mix)
1/2 cuillère à soupe amidon de maïs
beurre
sel

Méthode de préparation

Fondez une noix de beurre et faites-y revenir l'ail. Ajoutez la purée de tomates, le curry et le paprika et faites cuire 2 minutes. Déglacez avec le porto puis flambez.

Versez dessus la crème et le bouillon, ajoutez les grains de poivre et faites mijoter 10 minutes à feu doux. Dissolvez la fécule de maïs dans un filet d'eau et incorporez-la à la sauce. Faites bien lier. Goûtez et salez selon le goût.

