

Recettes de base sauces

Sauce moutarde

Ingrédient 300 ml de sauce environ

- 1 bonne cuillère à soupe de moutarde forte (Dijon)
- 1 petite cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 20 gr de beurre
- 1 échalote
- 20 cl de crème fraîche liquide

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 15 mn

Eplucher l'échalote et l'émincer finement.

Mettre le beurre à chauffer dans une poêle.

Y mettre l'échalote à dorer.

Ajouter une bonne cuillère à soupe de moutarde forte (Dijon)

Ajouter une petite cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne.

Bien mélanger.

Ajouter la crème fraîche.

Faire réduire quelques minutes jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement.

C'est prêt.