

auce au fromage bleu, vin blanc et crème

Ingrédients (environ 250 ml)

- 100 ml de vin blanc sec
 - 100 ml de bouillon de volaille ou légumes
 - 100 g de fromage bleu émiété
 - 150 ml de crème 35 %
 - 1 échalote finement hachée
 - 1 c. à soupe de beurre
 - 1 c. à café de fécule de maïs (optionnel, pour épaissir)
 - Poivre noir fraîchement moulu
-

Préparation

- 1. Faire suer l'échalote :**
 - Faire fondre le beurre à feu moyen dans une casserole.
 - Ajouter l'échalote et cuire 2-3 minutes sans coloration.
- 2. Déglacer au vin blanc :**
 - Verser le vin blanc, laisser réduire de moitié.
- 3. Ajouter le bouillon :**
 - Incorporer le bouillon, laisser réduire légèrement 5 minutes.
- 4. Incorporer le fromage bleu :**

- Ajouter le fromage émietté, remuer doucement jusqu'à ce qu'il fonde complètement.

5. Ajouter la crème :

- Verser la crème 35 %, chauffer doucement sans faire bouillir.

6. Ajuster la consistance (optionnel) :

- Si la sauce est trop liquide, délayer la fécule dans un peu d'eau froide.
- Ajouter ce mélange petit à petit en remuant jusqu'à épaissement désiré.

7. Assaisonner :

- Poivrer selon goût (attention au sel, le fromage est déjà salé).

Conseil

- Remuer régulièrement pour éviter que la sauce n'accroche.
- Parfaite sur steak, légumes grillés, ou même pâtes fraîches.