



SAUCE AU POIVRE

**Cette sauce accompagne parfaitement les plats de bœuf et de porc.
Selon votre goût, ajustez la quantité de poivre. Une cuillère à table de poivre
de Kampot vous donnera une sauce bien relevée.**

- 1 c. à table de poivre noir de Kampot
 - 1/4 tasse d'échalotes françaises finement émincées
 - 1/4 tasse de brandy
 - 1 tasse de bouillon de bœuf
 - 1/4 tasse de persil, émincé
 - 1/4 tasse de crème 35 %
 - 1 c. à table d'huile d'olive
- 1.** Faire revenir les échalotes françaises dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'elles ramollissent.
 - 2.** Déglacer avec le brandy.
 - 3.** Ajouter le bouillon de bœuf et laisser réduire 4 à 5 minutes.
 - 4.** Incorporer la crème, le poivre de Kampot et le persil et laisser mijoter à feu moyen 3 à 4 minutes.
 - 5.** Saler au goût