



SAUCE À LA CRÈME AU POIVRE ROUGE DE KAMPOT

Portions : 6 | Préparation : 15 min. | Cuisson : 30 min.

- 2 c. à tab (30 ml) d'huile d'olive
- 3 petites échalotes françaises
- ¼ t (60 ml) Liqueur de pommes
(*Fine Caroline, Michel Jodoin*)
- ¾ t (180 ml) bouillon de poulet
- ¾ t (180 ml) crème 35 %
- 2 c. à tab (30 ml) de Poivre Rouge
de Kampot fraîchement moulu
- 1 c. à tab (15 ml) de beurre
- Pincée de Fleur de sel

1. Faire tomber les échalotes françaises dans l'huile d'olive à feu moyen-doux 1 à 2 minutes en prenant soin de ne pas faire colorer.
2. Ajouter la liqueur de pommes et faire réduire jusqu'à ce que le liquide soit presque évaporé.
3. Ajouter le bouillon de poulet et faire réduire de moitié.
4. Incorporer la crème et faire frémir, sans faire bouillir, pendant 10 minutes.
5. Lorsque la texture est onctueuse, ajouter le poivre de Kampot et retirer du feu.
6. Ajouter la noix de beurre en finition et saler au goût.
7. Servir sur du poulet ou une côte de veau.

NOTE | *Le poivre ne devrait jamais être ajouté durant la cuisson ; celle-ci en détruit tous les arômes délicats.*