

Ingrédients pour 12 personnes

Ingrédient	Quantité
Épiaire des bois	2 belles poignées (feuilles)
Échalotes	3 pcs
Beurre	20 gr
crème fraîche	30 cl
fond de volaille	30 cl
Huile d'olive	5 cl

Préparation

1. Hacher finement les échalotes. Les faire suer avec l'huile d'olive dans une petite casserole.

2. Ajouter ensuite le fond de volaille et laisser réduire.

3. Verser la crème, laisser chauffer, saler et poivrer.

4. Ajouter ensuite les feuilles d'épiaire préalablement lavées et égouttées. Laisser cuire 5 minutes.

5. Mixer cette sauce.

