

## 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.  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_