

# SAUCE AU VIN BLANC ET LIERRE TERRESTRE



## Ingédients pour 6 personnes

Ingédient	Quantité
feuilles de lierre terrestre	1 grosse poignée (+/- 30gr)
Oignon	2 pièces
crème soja ou crème fraîche	20 cl
Beurre	60 gr
Vin blanc sec	10 cl
eau	20 cl
Cube de bouillon	0.50 pièce
sel et poivre	1 pincée

## Préparation

1. Dans un poêlon, faire suer les deux oignons hachés dans la moitié du beurre. Remarque : pour les intolérances au lactose, vous pouvez utiliser du ghee à la place du beurre.

2. Une fois translucides, ajouter le vin blanc, laisser évaporer et ajouter l'eau avec le 1/2 bouillon de cube de légumes. Laisser réduire quelques minutes puis couper le feu.

3. Ajouter le lierre terrestre haché grossièrement et laisser infuser pendant 5 minutes (hors du feu), mixer finement et ajouter la crème. (Facultatif : filtrer la préparation si vous le souhaitez). Remettre sur le feu et laisser réduire à nouveau jusqu'à obtention de la bonne consistance.

4. Monter avec le restant du beurre (ou du ghee).