



## Sauce au poivre



### Ingrédients

- Pour 4 personnes  
Equivalence : 1 cuillère à soupe d'huile
- 1 pot de 20 cl de crème fraîche à 15 %MG
- 2 cuillères à soupe de cognac
- 1 cuillère à soupe de poivre en grains



### Préparation

- Dans une petite poêle à revêtement anti-adhésif faire réduire légèrement la crème fraîche sur feu très doux.
- Ajouter le cognac et faire flamber. Y incorporer le poivre en grains.
- Servir bien chaud sur la viande.
- **Accompagne :**  
Viande : toutes, en grillade, en rôti

