

SAUCE BADIANE

Ingrédients pour 4-6 personnes

3 échalotes
1 dl madère
3 étoiles de badiane
½ l crème entière

Préparation

Emincer finement les échalotes, mélanger avec la badiane et le madère. Mettre dans une sauteuse et laisser fortement réduire à feu doux. Ajouter la crème et porter le tout à ébullition. Retirer aussitôt du feu et laisser refroidir. Avant de servir passer au chinois, redonner de la chaleur et assaisonner.

Cette sauce accompagne particulièrement bien les flans de légumes et les coquilles St-Jacques.