



SAUCE AU POIVRE

INGRÉDIENTS (4 portions)

- 200 g fond de bœuf
- 150 g lait Fairebel
- Mélange de 5 poivres
 - *poivre noir pour barbecue*
 - *poivre rouge de Kampot*
 - *poivre blanc de Penja*
 - *poivre long de Java*
 - *poivre Kubeben*

Porter à ébullition le fond de bœuf avec le mélange de 5 poivres.

Couper le beurre Fairebel en petits dés et l'ajouter progressivement au fond de bœuf.

Faire mousser la sauce au mixeur, puis assaisonner.

NOTRE CONSEIL POUR LA VIANDE

