Sauce au poivre

Ingrédients

100 g (1 tasse) de base pour sauce suprême (MC-12001)
100 g (1 tasse) de base pour sauce demi-glace (MC-12004)
1,5 l (6 tasses) d'eau froide
500 ml (2 tasses) de lait froid
30 g (3 c. à soupe) de poivre concassé 10/14 italien (1W9l091)

Préparation

1- Dans une casserole, mélanger la base suprême et la base demi-glace avec l'eau froide et le lait froid.
2- Amener à ébullition en remuant constamment et ajouter le poivre.
3- Laisser mijoter à feu doux de 3 à 4 minutes.

Variante : On peut ajouter du vin rouge à la sauce au poivre. Pour ce faire, réduire la quantité de liquide et ajouter, à la toute fin de la cuisson, des oignons vert coupés très fins.

Rendement : Donne environ 20 portions de 125 ml (1/2 tasse)

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG