



SAUCE MADÈRE

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 cube de bouillon de volaille
- 15 gr de maïzena
- 10 cl de crème fraîche
- 4 cuillères à soupe de madère
- 2 échalotes

NOS CONSEILS

Hacher les échalotes et les faire revenir dans un peu de beurre.

Préparer le bouillon de volaille avec 25 cl d'eau.

Quand il bout, épaissir avec la maïzena délayée dans un peu d'eau.

Ajouter le madère, la crème fraîche et les échalotes. Mélanger, c'est prêt.

La Maison Vessiere vous souhaite un agréable moment gourmand

POSTEZ LES PLUS BELLES PHOTOS DE VOS REPAS DE FÊTES
SUR INSTAGRAM AVEC LE #FETESAVECVESSIERE



@MAISONVESSIERE