



TM6

TM5

TM31

Sauce au cidre

★★★★★ 3.5 (19 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
10min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

210 g



Ingrédients

3 jaunes d'œufs

70 g de cidre brut
ou 70 g de cidre doux

10 g de vinaigre de cidre

70 g de beurre demi-sel, coupé en morceaux

1 pincée de poivre moulu, à ajuster en fonction des goûts

Infos nut.

par 100 g

Calories

1466.2 kJ / 355.7 kcal

Protides

4.8 g

Glucides

1.4 g

Lipides

35.7 g

Fibre

0.5 g



- 1 Insérer le fouet.** Mettre les jaunes d'œufs, le cidre, le vinaigre de cidre, le beurre demi-sel et le poivre dans le bol, fouetter **5 min/65°C/vitesse 3**, puis de nouveau **4 min/65°C/vitesse 2. Retirer le fouet.** Transvaser dans un récipient et réserver au chaud. Servir la sauce sur des saint-jacques ou des magrets de canard, par exemple.

Tags

#Quotidien

#Fêtes

Partager la recette



Collection(s)



Sauces

11 Recettes, France

Recettes alternatives

[Découvrir](#)



Rognons de veau
sauce madère

★★★★★ (85)



Rillettes de truite

★★★★★ (11)



Sauce beurre
blanc

★★★★★ (112)



Sauce au vin
doux

★★★★★ (14)



Sa

★

© Copyright 2024

[Conditions d'utilisation](#)

[Politique de confidentialité](#)

[Non-responsabilité](#)

[Mentions légales](#)

[Cookies](#)

[Contenu du rapport](#)

français