

Sauce aux cèpes et au whisky

Pour 2 personnes

80g de crème liquide

10g de cèpes séchés

1 cuil à soupe de whisky

1 cuil à café de miel

1 pincée de baies de poivre blanc

1 pincée de graines de coriandre

1 gousse d'ail fumé

thym

Mixez les cèpes séchés pour obtenir une poudre en laissant quelques morceaux.

Dans une casserole faites chauffer un peu d'huile d'olive, épluchez et ciselez finement la gousse d'ail fumé puis faites la revenir quelques minutes dans l'huile d'olive. Réservez.

Dans une casserole faites chauffer la crème avec le whisky et le miel, incorporez la poudre de cèpes et les morceaux de cèpes, les baies de poivre blanc et les graines de coriandre écrasées, puis laissez infuser dans la crème chaude pendant 15 à 20 minutes.

Faites réchauffer la crème juste avant de servir, ajoutez l'ail fumé et le thym.

Bon appétit!!!