

## *Sauce au poivre plaisir*

sauce pour plats délices

### Ingrédients pour 1 personne

- 10cl de crème de soja
- ¼ de cube de bouillon de bœuf pauvre en sel ou 1 cuillère à café de fond de veau
- 1 cuillère à café de poivre baies entières ou mignonnette
- Assaisonnement et épices au choix selon l'entrée ou le plat que vous préparez

### Préparation 5 minutes

- Si vous utiliser des baies de poivre entières les piler pour les concasser
- Verser la crème de soja dans une casserole
- Faire chauffer sur feu doux
- Une fois que la crème frémit, ajouter le poivre et le bouillon de cube (ou le fond de veau)
- Mélanger
- Laisser épaissir 5 minutes à feu doux, la sauce va épaissir

### Accompagnement

- Vous pouvez préparer cette sauce pour accompagner un pièce de bœuf grillé, un pavé de cabillaud, un filet de dinde...

**Diétô**délices