

Sauce aux agrumes de Cyril Lignac

INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 jus d'orange + 1 jus de citron mélangé
- 100g de beurre en petits cubes bien froid
- 5cl de crème liquide entière
- sel fin et poivre du moulin

Préparation

Dans une petite casserole, verser les jus (en fonction de la quantité désirée, si on n'est pas fan de l'acidulé, on peut ne mettre que citron), faire réduire de moitié à feu moyen ajouter le beurre et la crème et laisser bouillir en remuant au fouet, la sauce va épaissir. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin.