

RECETTE CUISINE des GONES

SAUCE SAINT MARCELLIN

Ingrédients :

- 20 cl de crème fraîche
- 2 fromages saint-marcellin affiné à cœur très crémeux
- Moulin à poivre noir

Recette:

- Sauce au Saint-Marcellin
 - Dans une casserole, faire frémir la crème, incorporer les Saint Marcellin coupés en 8.
 - Battre avec un fouet, laisser réduire pour obtenir une crème légèrement épaisse, terminé par 4 tours de moulin à poivre.
-
- **Peut se servir avec des pâtes, de la viande, ou du poisson.**