

2 échalotes
5 cl de vin blanc
15 cl de bouillon de bœuf ou à défaut
de volaille (ou 1/2 bouillon cube)
1 cuillerée à café de moutarde Maille@verte
20 g de beurre
1/2 botte de ciboulette
10 feuilles d'estragon
1/3 de botte de persil plat
Quelques fleurs de thym

Fait revenir dans la poêle les échalotes ciselées pendant 2 à 3 minutes à feu vif, déglace avec le vin blanc et laisse réduire le liquide des trois quarts.

Verse dessus le bouillon et fait réduire à nouveau de moitié toujours sur feu vif.

Hache grossièrement les herbes. Hors du feu, ajoute la moutarde verte, les herbes hachées et 20 g de beurre, fouette, ajoute le jus rendu par la viande.

Sauce aux herbettes

