

8 cuillères à soupe de Crème de Cassis

½ à 1 Cs de vinaigre balsamique

½ à 1 Cs de vinaigre de framboises

10cl de fond de veau

beurre

Sel et poivre

Dans une casserole, verse la crème de cassis, les vinaigres et laisse frémir doucement sur le feu pendant 5 minutes.

Ajoute le fond de veau et laisse réduire à feu doux pendant 20 minutes environ, il faut que le liquide soit comme un sirop.

option:

Monte la sauce au beurre, ajoute dans la réduction le beurre coupé en petits cubes en fouettant afin d'obtenir une sauce onctueuse.



Sauce cassis