

# Sauce aux truffes

## INGRÉDIENTS : 6 PERS.

60 cl de fond de veau

60 g de truffe

60 g de beurre

20 cl de porto rouge

sel et poivre

Coupe les truffes en brisure (le plus petit possible).  
Fais réduire le porto rouge afin d'obtenir un sirop  
avec le sucre du porto. Incorpore le fond de veau.  
Puis laisse mijoter.

Ajoute les brisures de truffes et mitonne sur feu très  
doux pendant 5 min. Sale et poivre. Tranche le  
beurre en morceaux puis incorpore-les à la  
préparation tout en fouettant, pour obtenir une  
sauce à la consistance sirupeuse. Verse la sauce  
aux truffes dans une saucière et déguste.

