

2 pers. Sauce pour magret frais
grillé

Faire griller le magret à la poêle
à l'huile d'olive. Réserver au chaud.
Dans la poêle, faire dorer fortement
1 grosse gousse d'ail tranchée.
Jeter l'ail et garder l'huile de
cuisson.

Dans un bol, mélanger 3 grosses
cuil. à soupe de crème épaisse,
1 cuil. à soupe de vinaigre de vin,
1 pointe de cuil. à café de moutarde
forte, léger assaisonnement de sel
et poivre, 1 cuil. à soupe de gelée
(ou comté, ou groseille) ~~Mélanger~~
Verser ce mélange dans la poêle,
laisser cuire 2 mn. verser sur
le magret.