

Crème de prosciutto et vin blanc, sauge fraîche |

Recette pour 12 tapas

Description

Quand l'Italie se présente chez soi...

L'astuce du chef

Vous pouvez servir la sauce avec les pâtes fraîches de votre choix.

Ingrédients

Sauce crème

- 300 Gr Oignon
- 18 Tranche(s) Prosciutto
- 200 Ml Vin blanc
- 500 Ml Crème 35%
- 12 Feuille(s) Saugé

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**

Sauce crème

Ciselez l'oignon finement et faites-le suer avec un peu d'huile. Ajoutez le vin blanc et faites réduire au trois quarts. Émincez le prociutto et la sauge. Mélangez le tout avec la crème et laissez cuire à consistance voulue.

Bon appétit!