Sauce au Herve, à la bière brune et au sirop de Liège 5 min 5 min 4 personnes 100 g de fromage de Herve A.O.P. piquant ½ bière Val Dieu brune (16,5 cl) 1 à 2 c à soupe de sirop de Liège 12 cl de crème fraîche 3 c à soupe rases de liant express pour sauces brunes Sel et poivre **Préparation**

- Versez la bière dans un grand poêlon, puis ajoutez le Herve taillé en dés.
- Joignez la crème, le sirop de Liège et le liant. Portez doucement à ébullition, en mélangeant au fouet de temps en temps (attention, la préparation mousse et peut monter très vite!). Laissez mijoter 5 min à feu très doux.
- > Rectifiez l'assaisonnement et servez.
- Cette sauce accompagne merveilleusement les viandes blanches grillées, poêlées ou rôties : filet mignon, rôti ou côtes de porc, poulet, pintadeau, etc. Egalement délicieuse sur un magret de canard ou sur des boulettes.

Astuce

Le dosage du sirop de Liège est vraiment une question de goût : commencez par 1 c à soupe et ajustez petit à petit pour ne pas vous retrouver avec une sauce trop sucrée.





