

## SAUCE AU MUNSTER

- **Type de plat** : Sauce
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 10 min



### Ingrédients pour 4 personnes

- 100 g de munster sans croûte
- 2 oignons hachés très fin
- 10 c. à soupe de crème fraîche épaisse
- 60 g de beurre
- sel, poivre

### Étapes de préparation

#### ÉTAPE 1

Dans le jus de cuisson, faites revenir l'oignon, quand il blondit, ajoutez la crème fraîche à feu doux, ajoutez le munster.

#### ÉTAPE 2

Laissez cuire jusqu'à ce qu'elle soit bien onctueuse. Salez et poivrez.

