



Sauce à l'oseille

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 10 minutes.

Temps de cuisson : 25 minutes.

Ingrédients :

2 petites échalotes
20 cl de crème
1 bouquet d'oseille
25 cl de vin blanc
1 tablette de court-bouillon
Sel, poivre
Un peu d'eau
Un peu de beurre

Etape 1 :

Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre
Ajouter le vin blanc, l'oseille et la tablette de court-bouillon et laisser réduire de moitié.

Etape 2 :

Ajouter un peu d'eau (environ 5 cl) et laisser encore réduire.

Etape 3 :

Ajouter la crème et laisser un peu épaissir.
Gouter et rectifier l'assaisonnement.
Si la sauce est un peu trop acide, ajouter un peu de crème.

Etape 4 :

Mixer et servir avec du saumon, par exemple.