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.