## Sauce à l'oseille

Service: ... personnes

**Source:** 

## Ingrédients

- 40 cl crème
- 4 cl de vin de vermouth (ou du porto)
- 10 cl de vin blanc
- 80 g oseille fraiche
- 2 échalottes hachées
- 1 demi citron
- 3 cuillère à café de fumet de poisson dans 1 dl d'eau

## Préparation

- 1. Faire bouillir les échalottes, le jus de citron, le fumet de poisson et le vermouth
- 2. Ajouter la crème
- 3. Puis l'oseille
- 4. Saler, poivrer

Révision #1 Créé 24 décembre 2024 13:18:51 par tjiho Mis à jour 24 décembre 2024 13:28:12 par tjiho