

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 fraîche
- 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