Sauce à l'oseille

Ingrédients

- 4 cl de Vermouth (ou Porto)
- 10 cl de vin blanc
- 80 g d'oseille
- 2 échalotes hachées
- 1/2 citron
- Boite de fumet de poisson (3 cc dans un litre d'eau)
- 250 g de farine

Préparation

1. Faire bouillir le vermouth, les échalotes, le jus de citron et le fumet de poisson 10 minutes
2. Ajouter la crème
3. Ajouter l'oseille
4. Cuire 1 ou 2 minutes
5. Saler et Poivrer

Révision #2
Créé 2020-12-29 18:06:16 UTC par blacksponge
Mis à jour 2021-08-29 15:51:09 UTC par blacksponge