

# SAUCE À L'OSEILLE

**Durée de préparation:** 10 minutes

**Durée de cuisson:** 25 minutes

**Type:** Sauce

## Ingrédients:

(pour 6 personnes

- 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

## Descriptif:

Faire revenir les échalotes dans un peu de beurre

Ajouter le vin blanc, l'oseille et la tablette et laisser réduire de moitié.

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

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.

Mixer et servir avec du saumon par exemple.

