La Boutique des Condiments par ALÉLOR

Sauce à la Moutarde au Pastis de Marseille pour Poisson blanc

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 10



Ingrédients :

- *2 c à s de Moutarde au Pastis de Marseille*
- *1 échalote*
- *20 cl de crème fraîche*
- *1 c à s de beurre*
- *1 c.c de jus de citron*
- *sel, poivre*

Etapes :

- Eplucher et hacher finement l'échalote.
- Faire fondre le beurre dans une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter l'échalote hachée et la faire revenir jusqu'à ce qu'elle soit translucide.
- Ajouter la crème fraîche puis la moutarde au Pastis de Marseille et bien mélanger.
- Laisser mijoter la sauce à feu doux pendant environ 5 minutes jusqu'à ce qu'elle épaississe légèrement.
- Incorporer le jus de citron, puis assaisonner avec le sel et le poivre. Rectifier l'assaisonnement si besoin en ajoutant de la moutarde au Pastis de Marseille.
- Servir la sauce chaude avec du poisson blanc cuit, du bar grillé, des gambas.