

Sauce citron

Ingrédients

- ¼ de litre de fumet de poisson
- 10 cl de jus de citron
- 25 gr de roux
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 50 gr de beurre
- sel, poivre, piment d'Espelette

Préparation

- Réaliser le fumet de poisson.
- Ajouter le jus de citron, et, faire bouillir pendant 5 minutes. Saler, poivrer et ajouter le piment d'Espelette.
- Incorporer le roux, au mélange fumet/citron, en remuant pour bien lier.
- Dans un saladier, émulsionner le beurre et la crème fraîche. Hors du feu, incorporer à la préparation précédente.
- Remettre sur feu doux sans laisser bouillir et servir dans de petites verrines.