

Sauce aux échalotes



🍴 4 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 10m

🥛 lait 🧄 sulfites

Échalotes fondues au vin blanc et liées à la crème fraîche. Sauce rapide et classique pour poisson ou saumon poêlé.

France

INGRÉDIENTS

☐ échalotes	3	☐ vin blanc sec	1/2 verre
☐ beurre		☐ crème fraîche	200 ml
☐ huile			

PRÉPARATION

1. Peler et émincer finement les *échalotes*.
2. Les faire revenir dans une *poêle* avec un peu de *beurre* ou d *huile* d olive.
3. Quand les échalotes sont devenues transparentes, déglacer avec le *vin blanc sec* et laisser mijoter jusqu'à ce que le vin soit quasiment évaporé.
4. Ajouter la *crème fraîche* pour lier la sauce. Saler et poivrer.