

# Sauce citronnée pour poisson



🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m

🥛 lait 🥫 moutarde

Sauce crémeuse à base de crème fraîche, de moutarde et de jus de citron, parfumée au persil. Se prépare en quelques minutes et accompagne idéalement un poisson grillé ou poché.

France

## INGRÉDIENTS

|                                                |            |                                        |       |
|------------------------------------------------|------------|----------------------------------------|-------|
| <input type="checkbox"/> persil                | 2 poignées | <input type="checkbox"/> moutarde      | 4 càs |
| <input type="checkbox"/> crème fraîche épaisse | 250 ml     | <input type="checkbox"/> jus de citron | 2     |

## PRÉPARATION

1. Rincer et hacher finement le *persil*.
2. Faire cuire ensemble à feu doux la *crème fraîche épaisse*, la *moutarde*, le *jus de citron* et le persil finement haché pendant 5 minutes. Saler et poivrer.