

Sauce moutarde et fines herbes



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

🥛 lait 🥫 moutarde

Sauce crémeuse au beurre, moutarde et citron, montée au bain-marie et parfumée de fines herbes fraîches juste avant le service.

France

INGRÉDIENTS

☐ beurre	1 noix	☐ citron	1/2
☐ moutarde	1 càs	☐ fines	
☐ crème liquide	100 ml		

PRÉPARATION

1. Faire chauffer une demi-casserole d'eau et la porter à ébullition. Poser un *bol résistant à la chaleur* au-dessus, sans que le fond ne touche l'eau frémissante.
2. Dans le bol, faire fondre le *beurre* et ajouter la *moutarde*.
3. Ajouter progressivement la *crème liquide* en fouettant en continu, jusqu'à obtenir une sauce crémeuse.
4. Ajouter le jus du *citron* et réserver à feu doux.
5. Juste avant de napper le poisson, ajouter les *fines herbes* fraîches(ciboulette, persil, cerfeuil ou estragon, au choix).