

Sauce à l'oseille

🕒 20 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 personnes

250 ml de fond de veau Lacroix

100 ml de crème

1 cs. d'huile d'arachide

1 échalote moyenne

1 gousse d'ail

150 g d'oseille en feuille

25 g de beurre à température ambiante

sel & poivre noir du moulin



Instruction

Préparation

Hacher finement l'échalote. Couper la gousse d'ail épluchée en deux, retirer le germe. Écraser les moitiés de gousse d'ail à l'aide d'une fourchette. Découper l'oseille en lamelles. En réserver quelques-unes. Dans une sauteuse, chauffer l'huile d'arachide à feu moyen, faire revenir l'échalote et l'ail en veillant à ce qu'ils ne se colorent pas. Ajouter l'oseille, faire revenir brièvement jusqu'à ce qu'elle réduise en taille.

Égoutter l'oseille et recueillir le jus. Ajouter du fond de veau Lacroix et réduire au 3/4. Ajouter la crème et l'oseille. Porter la sauce à ébullition puis retirer la sauteuse du feu.

Ajouter le beurre à la sauce à l'aide d'un fouet ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Saler et poivrer.

Astuce

L'ail confère à la sauce une légère note méditerranéenne.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



Fonds de veau