

Sauce de poisson au cidre

🕒 10 minutes

Difficulté Facile



Ingrédients

pour 4 personnes

- 30 g** de beurre
- 1** petite échalote
- 1** pomme
- 200 ml** de cidre (vin de pomme mousseux)
- 50 ml** Calvados du pay d'Auge
- 150 ml** de fumet de poisson Lacroix
- 1 cs.** de double crème
- sel & poivre blanc du moulin
- 1 EL** de beurre



Instruction

Préparation

Hacher finement l'échalote pelée. Peler la pomme, la couper en quartier et l'épépiner. Couper les quartiers en petits dés. Arroser de jus de citron pour les empêcher de noircir.

Dans une casserole saucière, faire fondre le beurre à feu moyen. Y faire revenir les échalotes et déglacer avec le cidre.

Ajouter les dés de pommes et faire revenir brièvement. Déglacer avec le calvados.

Ajouter le fumet de poisson et porter à ébullition. Laisser frémir la sauce à feu doux pendant env. 7 minutes.

Incorporer la double crème et le beurre. Terminer l'assaisonnement avec du sel et du poivre du moulin.

Recette créée par Stefan Meier, Gasthaus Rathauskeller AG, Zug

Produit



**Fond de
poisson**