

SAUCE À L'OSEILLE

Août 2005 (Actualisé en juin 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 échalote
- ★ 60 à 70 g de feuilles d'oseille fraîche
- ★ 2 cuillères à soupe de Noilly Prat (Vermouth blanc)
- ★ 1 citron jaune
- ★ 20 cl de crème fraîche liquide
- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 morceau de sucre
- ★ 1 cuillère à soupe de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel, poivre du moulin

Ustensiles : 2 Casseroles, Bol, Mixer, Petite passoire, Égouttoir

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,00 € (soit 0,50 € par personne)



Recette :

Peler l'échalote et la hacher finement. Couper le citron en deux et recueillir le jus dans un bol à travers une petite passoire. Parer l'oseille, éliminer les tiges et les nervures trop épaisses. Mettre à bouillir une casserole d'eau avec le gros sel, y jeter l'oseille, laisser blanchir 2 minutes et égoutter.

Dans une petite casserole, faire fondre 30 g de beurre, ajouter les échalotes hachées et faire suer 5 minutes à feu doux. Ajouter le Noilly Prat, la crème liquide, le jus de citron, le morceau de sucre et l'oseille; saler, poivrer et mélanger. Passer au mixer. Poursuivre la cuisson à feu doux et laisser réduire de moitié une dizaine de minutes.

A servir en accompagnement d'œufs durs, de volailles blanches rôties, de poissons grillés ou poêlés (Pavés de saumon sauce à l'oseille, ...).

i Les feuilles d'**oseille** contiennent de l'acide oxalique ce qui est déconseillé aux personnes souffrant de calculs, de problèmes rénaux.