

Sauce Messine pour poissons



Une sauce bien sympathique pour accompagner les poissons...

2 échalotes * 1 petit bouquet de persil frisé * 200g de crème fraîche * 80g de beurre * 1 cuil a café de farine * 1 cuil a café de moutarde * 1 jaune d'oeuf * sel et poivre * 1 filet de jus de citron *

Mettre échalotes et persil dans le bol et mixer 5 sec vitesse 5

Racler les parois du bol et mixer à nouveau 5 sec vitesse 5

Ajouter le reste des ingrédients sauf le jus de citron et chauffer 3min à 80° vitesse 3

Ajouter le filet de citron et mixer 3sec vitesse 4

Servir chaud avec le poisson.

Le ptit plus : la sauce peut se préparer à l'avance et être réchauffée au dernier moment.

**La recette est adaptable pour une préparation classique sans robot, dans ce cas utiliser une casserole et le fouet puis un bon coup de main pour éviter les grumeaux ;)*

