

## 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 ;)*

