

Sauce à l'oseille fraîche

(50)

pour poissons.

(Saumon - Bar - Baudroie - Langouste)

- 4 ou 5 belles échalotes
- 1 paquet d'oseille, (feuilles bien vertes et fraîches)
- 1 verre à montardi de RIESLING (ou autres vins d'Alsace)
- 1 petit pot de crème fraîche -
- 1 jaune d'oeuf + jus d' $\frac{1}{2}$ Citron -

Dans une cocotte en fonte, et à petit feu, dans un mélange de beurre et huile (très peu) on fait cuire les échalotes sans les laisser dorer.

On rajoute les feuilles d'oseille bien lavées et séchées sur un torchon, coupées en fines lanières au couteau. Lorsque l'ensemble a diminué, on rajoute le vin blanc du sel + poivre du moulin.

Pendant ce temps, dans un petit Saladier, on bat à la fourchette 1 jaune d'oeuf avec le pot de crème et le jus du $\frac{1}{2}$ citron.

On laisse juste donner un premier bouillon (c'est à dire des que ça bout) et on arrête le feu en continuant 1 minute ou 2 à mélanger -

On verse sur le poisson cuit: soit au court bouillon, soit frit et épongé sur un papier cuisine.