

Sauce raifort d'Alsace au Riesling

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- 2 cuil. à soupe de Raifort d'Alsace râpé Nature
- 15 cl de Riesling
- 1 cc de Moutarde douce d'Alsace
- 25 cl de crème fraîche
- 3 échalotes
- 1 carotte
- 1 blanc de poireau
- 1 brin de thym
- 2 brins d'estragon
- 1 noix de beurre
- Sel, poivre



Etapes :

- Faire revenir dans une noix de beurre le poireau, la carottes et les échalotes coupés en fines lamelles.
- Ajouter le Riesling, le thym et deux brins d'estragon.
- Dans un récipient à part, mélanger la moutarde douce et le raifort râpé d'Alsace avec la crème fraîche.
- Saler et poivrer, puis ajouter ce mélange à la fondue de légumes et laisser mijoter.
- Idéale pour napper vos filets de poissons.