

Sauce Crème-Aneth aux Moules

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- Échalotes	1
- Crème Fraîche	150-200 ml
- Maïzena	½ c à café
- Moules	qq.
- Vin Blanc Sec	10 cl
- Ail en Poudre	
- Aneth	2 c à café
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Emincez finement l'échalote.
- Mélangez la crème avec la maïzéna.
- Dans un poêlon, faites revenir l'échalote émincée puis ajoutez les moules. Assaisonnez d'ail, sel et poivre.
- Déglacez au vin blanc. Laissez réduire de moitié.
- Arrosez ensuite avec la crème fraîche et intégrez l'aneth ciselé.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Laissez épaissir quelques instants en remuant continuellement.



Remarque:

En accompagnement de poissons, crustacés, ...