

Beurres et Sauces

Crème échalote, mélisse et citron vert


10 min 10 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

59

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce

5 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 Echalote(s)
1 Citron(s) vert(s)
10 feuille(s) **Mélisse citronnelle**
1 Sel
1 Poivre

Étape 1
Préparation de la sauce

- 1 Verser la crème fraîche épaisse dans un bol.
- 2 Eplucher puis ciseler finement l'échalote avec un couteau éminceur. Puis l'ajouter dans le bol de crème.
- 3 Hacher finement la mélisse avec le couteau éminceur et l'ajouter à la crème aux échalotes.
- 4 Râper le citron vert au-dessus du bol de crème aux échalotes et de mélisse avec une râpe à mailles fines.
- 5 Assaisonner de sel et de poivre et mélanger.