Bruno Viala

Beurres et Sauces

Crème échalote, mélisse et citron vert

10 min	10 min	0	0	59
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

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.

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**