

Beurres et Sauces

Sauce crème citron aneth



5 min	5 min	0	0	161
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la sauce crème

20 cl **Crème liquide (fleurette)**
 1 **Citron(s)**
 1 botte(s) **Aneth**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation de la crème aigrelette

- 1 Couper un citron en deux puis le presser avec un presse-agrumes avant de le réserver.
- 2 Dans un saladier, verser la crème, le sel, le poivre et verser le jus de citron en le filtrant dans un chinois.
- 3 Effeuille l'aneth et le ciseler finement à l'aide d'un couteau éminceur. L'ajouter à la crème et mélanger au fouet.