

*Beurres et Sauces*

# Sauce crème citron aneth



<b>5 min</b>	<b>5 min</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>161</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISISON	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.