

Sauce à l'oseille



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 10 minutes
- ✓ **Cuisson** : 15 à 20 minutes

✓ **Ingrédients**

pour 6 personnes :

- 2 échalotes
- 1 gros bouquet d'oseille
- 250 ml de vin blanc
- 1 bouillon cube de volaille
- 250 ml de soja cuisine
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Lavez les feuilles d'oseille. Épluchez et émincez finement les échalotes. Faites chauffer l'huile d'olive dans une casserole et faites revenir les échalotes pendant 2 minutes. Ajoutez l'oseille, le vin blanc, le bouillon cube et laissez réduire de moitié.

Ajoutez ½ verre d'eau et prolongez la cuisson jusqu'à ce que la sauce réduise de nouveau de moitié.

Ajoutez le soja cuisine et laissez épaissir pendant quelques minutes. Goûtez et rectifiez l'assaisonnement. Mixer au blender et passez éventuellement au chinois s'il reste des fibres.

Servez avec du poisson et du riz.

www.audalacuisine.com