

•••

SAUCE AU PERSIL

4 personnes

**2 bouquets de persil plat,
3 échalotes,
1,25 dl de crème,
40 g de beurre,
2,5 dl de bouillon de volaille,
vin blanc,
sel et poivre du moulin.**

Lavez le persil, effeuillez-le et égouttez-le à fond. Pelez et hachez les échalotes. Mettez-les en casserole avec le beurre, portez sur feu moyen et laissez cuire jusqu'à ce que les échalotes soient translucides. Ajoutez le persil, le bouillon et la crème et laissez cuire 15 minutes à petits bouillons. Passez ensuite au mixer, assaisonnez en sel et poivre. Relevez avec une goutte de vin blanc.

Servez en accompagnement de poissons, légumes ou viandes.