

Sauce au safran

Ingrédients pour 2 personnes:
12 échalottes, 5 g de beurre, 1,5 dl de court-bouillon ou de bouillon de légumes, 1 dl de demi-crème, 1 c.s. de vermouth sec (Noilly Prat), 1 prise de safran, poivre blanc.

Préparation: hacher fin les échalottes et les étuver dans le beurre. Mouiller avec le court-bouillon et réduire de moitié. Ajouter la demi-crème, le vermouth et le safran, laisser mijoter jusqu'à ce que la sauce devienne onctueuse. Assaisonner de poivre à volonté.

Conseil: la sauce au safran accompagne à merveille le poisson étuvé.