SAUCE A CIBOULETTE

Ingrédients pour 4 personnes

1	petite échalotte (ou petit oignon) finement hachée
10 g	beurre
2 cs	Noilly Prat ou autre vermouth blanc sec
½ dl	vin blanc
1 cc	concentré de bouillon végétal
2 dl	crème entière
1	bouquet de ciboulette finement ciselée
	Sel de l'Himalaya, poivre

Préparation

Faire revenir l'échalotte dans le beurre, mouiller avec le vermouth et le vin blanc et faire cuire un petit moment. Ajouter la crème, assaisonner avec le bouillon, laisser épaissir. Ajouter la ciboulette et avant de servir affiner avec une tombée de champagne ou de vin blanc.