

# SAUCE VIN BLANC POUR POISSON

Pour 4 personnes



*15 cl de vin blanc sec*

*20 g de beurre*

*1 ou 2 cuillères à soupe de maïzena*

*½ citron jaune non traité*

*½ cuillère à café de sel,*

*¼ cuillère à café piment d'Espelette*

*½ cuillère à café d'herbes de Provence*

**1** Pressez le demi-citron afin de récupérer son jus. Retirez les pépins si besoin.

**2** Coupez le beurre en petits morceaux. Faites-les fondre dans une casserole à feu doux.

**3** Quand ils sont bien fondus, ajoutez le jus de citron puis le vin blanc. Mélangez bien.

**4** Incorporez la maïzena tout en mélangeant au fouet jusqu'à l'obtention d'une sauce bien lisse et onctueuse.

**5** Retirez alors la casserole du feu ajouter les herbes puis épicer à votre convenance.

Servez cette sauce au vin blanc bien chaude nappée sur votre poisson.