Sauce raifort d’Alsace au Riesling

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 10 min

Ingrédients :

- *2 cuil. à soupe de Raifort d'Alsace râpé Nature*
- *15 cl de Riesling*
- *1 cc de Moutarde douce d'Alsace*
- *25 cl de crème fraîche*
- *3 échalotes*
- *1 carotte*
- *1 blanc de poireau*
- *1 brin de thym*
- *2 brins d'estragon*
- *1 noix de beurre*
- *Sel, poivre*

Etapes :

- Faire revenir dans une noix de beurre le poireau, la carottes et les échalotes coupés en fines lamelles.
- Ajouter le Riesling, le thym et deux brins d'estragon.
- Dans un récipient à part, mélanger la moutarde douce et le raifort râpé d'Alsace avec la crème fraîche.
- Saler et poivrer, puis ajouter ce mélange à la fondue de légumes et laisser mijoter.
- Idéale pour napper vos filets de poissons.