



---

## *Sauce aux Crustacés*

---



*Un vrai plaisir diététique , avec une jolie couleur pour le visuel !*

### *Ingrédients :*

*1 verre de vin blanc sec ( 20 cl)*

*50 gr de chair de crustacés*

*1 c à café de persil et cerfeuil hachés*

*1 jus de citron*

*60 gr de crème fraîche*

*30 gr de concentré de tomate.*

*Poivre et sel*

*1 c à soupe de maïzena*

### *Préparation :*

*Mixer tous les ingrédients .*

*Mettre sur feu doux pour démarrer.*

*Cuire 10 min à frémissement.*

*Rectifier l'assaisonnement si nécessaire .*

*Saupoudrer du persil et cerfeuil.*

*Ajouter la maïzena diluée dans un peu d'eau froide ( si service immédiat dans le cas contraire attendre le moment du service pour cette étape)*

*Vérifier votre assaisonnement .*

*Voilà votre sauce est prête .*

### *Info – conseils :*

*Servir avec des crustacés , poissons.*

