



La sauce de base de Mercotte



1 échalote hachée, 1 verre de vin blanc sec, 1 cube de bouillon de poule Knorr, 20cl de crème liquide, un trait de Tabasco, sel, poivre, quelques gouttes de jus de citron.

Selon l'utilisation, 2cs de basilic haché ou d'estragon, d'oseille, de ciboulette ciselée avec des dés de tomate fraîche pelée et épépinée ou encore 30gr de roquefort ou 50gr de lardons fumés rissolés ou du curry.

Dans 1 casserole **réduire à sec** le vin blanc, l'échalote et le cube de bouillon. Ajouter alors la crème, le Tabasco et donner un bouillon. Assaisonner et parfumer selon votre choix.

Cette sauce peut se préparer en avance et se réchauffe en ajoutant 1cs d'eau et en fouettant à feu doux. **Pas au micro-ondes**. Pour une plus grande quantité de sauce augmenter **seulement** la quantité de crème pas le vin ni l'échalote ni le bouillon.

Parfumée à l'**estragon**, elle est délicieuse avec des pommes de terre cuites à la vapeur et parsemées de copeaux de saumon fumé. Au **basilic** ou au **lard** elle se marie parfaitement aux pâtes. A l'**oseille** ou aux **épinards** elle accompagne les poissons, dans ce cas ajouter les feuilles ciselées, hors du feu et crues.

Au curry on peut la servir avec des dés de filet mignon de porc ou des blancs de poulet rissolés à feu vif 10 mn à la poêle.

On peut y ajouter des petits légumes pour la couleur : fèves, petits pois, dés de tomates, et servir avec de la lotte.

Et avec cette base beaucoup d'autres choses au gré de votre imagination !!