

Sauce minute aux herbes sauvages

Chef Nancy Hinton, Les Jardins Sauvages

Selon la saison, j'aime jouer avec un mélange d'herbes séchées et fraîches. Je fais des conserves de pestos d'herbes et herbes salées congelés en saison pour remplacer les herbes fraîches hors saison (ainsi que pour sauver du temps des fois - 'sauce minute')

4-8 portions

45ml (3 c.a.s.)	échalotes françaises émincés
30ml (2 cu.à soupe)	bonne huile première pression huile d'olive, canola ou tournesol (ou huile d'herbes sauvages JS)
5-15ml (1-3 c.a.t.)	mélange d'herbes séchées aux choix (persil de mer, laitue de mer, livèche, aneth, estragon etc)*
2-5ml (1/2-1 cu.à the)	d'ail émincé (option)
60ml (1/4 t)	vin blanc ou cidre
125ml (1/2 t)	crème 35%
30ml (2 c.a.s.)	herbes salées/pesto d'herbes sauvages/pesto d'herbes au choix* ou herbes fraîches
2-5ml (1/2-1c.a.t.)	bon vinaigre de cidre, vin blanc ou jus de citron
Gouttes/au gout	huile de piments/sauce aux piments ou pincé piment broyé
au goût	sel, poivre

Méthode:

1. Faire suer les échalotes dans l'huile avec ail dans un petit chaudron ou poêle.
2. Ajouter épices/herbes séchées si désirée (surtout si pauvre en d'herbes fraîches ou pesto..)
3. Ajouter vin blanc et réduire à un tiers, quasiment à sec.
4. Ajouter crème et pesto/herbes salées. Réduire à moitié ou jusqu'à consistance désirée.
5. Assaisonner au gout avec acidité, piquant, sel & poivre.

*Dépendant des herbes salées ou pesto choisis, probablement pas besoin de sel.

*Servir avec poisson, volaille, porc, viande rouge, œufs, pasta, légumes ou légumineuses..

Les Jardins Sauvages

17 chemin Martin, St-Roch de l'Achigan, QC J0K 3H0 450-588-5125

7070 Henri Julien, Montreal, QC H2S 3S3 514-704-5125

www.jardinssauvages.com