

Sauce safran :

1 verre de vin blanc

2 verres de bouillon

2 c à soupe de crème fraîche

3 échalotes

1 g de safran

Sel, poivre

Hacher les échalotes et les mettre à cuire dans le vin blanc, laisser réduire à moitié. Ajouter le bouillon, cuire à feu doux 15 mn environ.

Passer au mixer, y ajouter la crème, le safran, assaisonner

Servir chaud