



Autre

Sauce saine au citron pour poisson

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 chili rouge (coupé fin, sans graines)
2 cuillères à café de curcuma
200 millilitres de fond de poisson
4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de beurre
2 citrons
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez 1 des 2 citrons en fines rondelles. Râpez l'épluchure de l'autre citron puis pressez-le.

Chauffez le jus de citron avec le fond de poisson, le zeste de citron, les rondelles de citron, l'huile d'olive, le curcuma et une pincée de sel. Portez à ébullition et faites réduire le tout.

Conseil de service:

Servez cette sauce saine avec [un délicieux morceau de cabillaud](#).

