

Sauce carotte échalottes crème fraîche

A préparer avant de servir

Couper quelques échalottes et les faire suer dans l'huile d'olive.
Ajouter 2 carottes éfilées avec un épluche légume.
Au bout de 5 mn, ajouter 1cs de crème fraîche, du sel du poivre.
Laisser cuire 15 mn à feu doux.

A servir avec du loup en papillote, ou autre poisson.