

Sauce à l'ail

Hacher l'ail. Le faire revenir sans le colorer. Ajouter de la farine. Verser vin blanc et eau, du jus de citron.

Assaisonner : sel, poivre, sucre, thym, fines herbes, épices.

Laisser mijoter.

Après cuisson, coriandre fraîche hachée (éventuellement)