

RIZ ET SA SAUCE A L'ORANGE

Ingrédients :

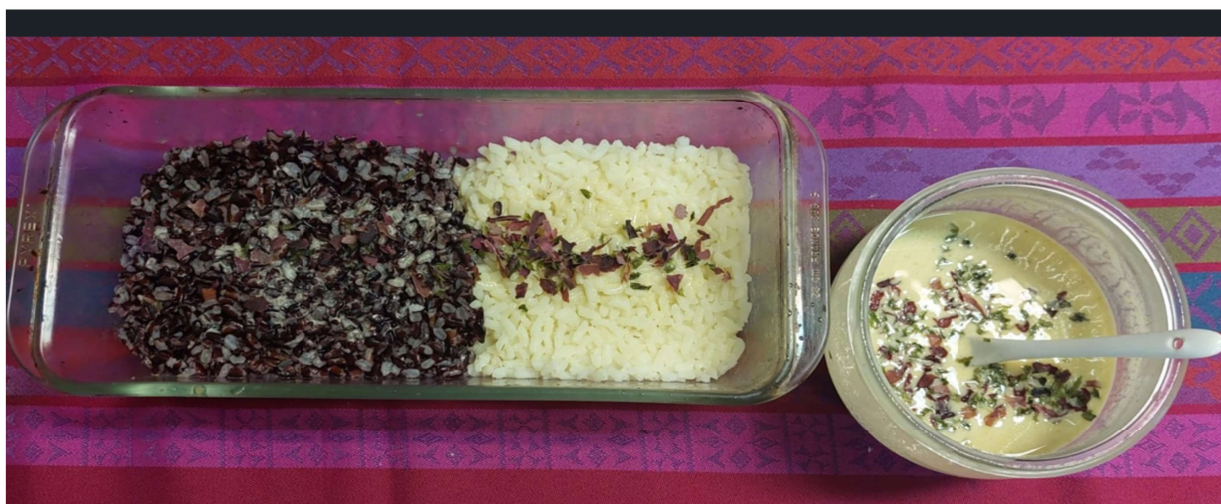
2 oranges
2 cuillères à café de dulse en paillettes
1 échalote
2 cl de vinaigre de cidre
2 cl de vin blanc sec
20 cl de bouillon de légumes
15 cl de crème fraîche épaisse
(option) 10 g de dulse fraîche dessalée ou 1 pincée de dulse en paillettes

Préparation de la sauce :

Zester les 2 oranges. Blanchir les zestes dans de l'eau bouillante. Emincer finement. Presser les oranges. Rehydrater les paillettes de dulse dans le jus d'orange. Verser l'échalote finement coupée dans une casserole avec le vinaigre et le vin blanc. Faire réduire doucement, presque "à sec". Ajouter les paillettes de dulse avec le jus des oranges, les zestes, le bouillon de légumes. Réduire à nouveau de moitié. Verser la sauce dans une passoire pour retirer les zestes (en partie ou totalement suivant la texture désirée). Réchauffer doucement en mélangeant au fur et à mesure la crème fraîche. Ajuster l'assaisonnement avec du sel, une pincée de poivre ou plus de crème.

Remarques:

Au moment de servir, déposer directement sur la sauce un peu de dulse fraîche émincée (ou en paillettes)
Cette sauce peut accompagner du riz nature ou un simple filet de poisson.



Recette présentée par Colette G
d'après " Algues gourmandes " de Catherine Le Joncour / édition Flammarion
Troc-Recettes du 22/1/2024 à Kerbors