

# Sauce à la roquette

298

## Pour 2 personnes:

- 1 échalote
- 2 cuil. à soupe de vin blanc
- 1 cuil. à café de vinaigre blanc
- 40 g de beurre doux
- 1 trait de jus de citron
- 15 g de roquette

Dans une casserole, laissez réduire à feu doux l'échalote coupée finement avec le vin blanc et le vinaigre jusqu'à ce qu'il n'y ait quasiment plus de liquide. Ajoutez le beurre froid coupé en morceaux. Fouette énergiquement et terminez par le jus de citron. Passez au mixeur cette sauce avec la roquette rincée. Salez et poivrez.

## Cette sauce accompagne :

- 12 asperges vertes
- 2 escalopes de saumon (sans peau) ou autre poisson
- 5 cl d'huile d'olive
- Sel, poivre du moulin

Epluchez les queues des asperges. Faites cuire les asperges dans une casserole d'eau bouillante salée (de 8 à 12 min selon leur calibre). Ôtez les arêtes du poisson. Assaisonnez le poisson et placez-le sur la plaque du four huilée. Faites cuire doucement sous le grill du four pendant 2 min de chaque côté. Répartissez la sauce à la roquette dans 2 assiettes creuses. Disposez les asperges et le poisson par-dessus.

