

SAUCE MOUTARDE

*1/3 de litre de bouillon végétal
10cl de crème de soja
10cl de vin blanc sec
2 c. à s. de moutarde à l'ancienne
le jus de 1/2 citron
sel - poivre*

Porter le bouillon à ébullition, ajouter le vin, la crème, le jus de citron, la moutarde et bien mélanger. Laisser cuire pour épaissir. Saler et poivrer.