

## SAUCE AUX RAISINS

*50g de raisins secs  
4 oignons en rondelles  
3 c. à s. de farine  
1 c. à s. de coriandre pilée  
sel-poivre  
1/2 litre de bouillon végétal  
1 c. à s. d'huile d'olive*

*Réhydrater les raisins dans le bouillon végétal.*

*Dans l'huile d'olive, faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient transparents, avec la coriandre. Saupoudrez de farine et mélangez pour bien les enrober.*

*Versez le bouillon et les raisins en fouettant, et laissez épaissir quelques instants. Assaisonnez selon le goût et servir, sur des galettes de haricots par exemple.*