

SAUCE A L'AMANDE

Pour 4 personnes

Cuisson : 30 min



50 cl de bouillon de poule

100 g d'amandes en poudre

sel

poivre blanc

1 gousse d'ail hachée

2 cuillères à soupe de persil haché

1 cuillère à café de sucre

le jus d'un citron (vert dans ma corbeille)

1 pincée de safran

- 1 Porter à ébullition le bouillon et les amandes en poudre dans une casserole.
- 2 Réduire le feu pour que le mélange frémissse, relever avec sel et poivre, puis ajouter les autres ingrédients.
- 3 Laisser frémir doucement pendant 30 min.
- 4 C'est prêt !
- 5 Napper un poulet frotté d'huile d'olive, de thym citron et rôti au four...