

## Pavé de lieu à l'échalote



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Repos** : 1 h

**Cuisson** : 15 mn

*L'échalote est plutôt un petit légume de la taille d'un bulbe d'ail, à saveur plus subtile que l'oignon. Il en existe plusieurs variétés, les trois plus communes étant les échalotes grises, de Jersey et « cuisse de poulet ». L'échalote viendrait, comme son cousin l'oignon, du sud-ouest de l'Asie, du bassin méditerranéen et du Proche-Orient.*

### Ingrédients

- 4 pavés de lieu
- 1 cube de court bouillon de poisson
- 1 verre de vin blanc
- 10 échalotes
- 2 cuillères à soupe de câpres
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 1 bouquet garni
- persil
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préparez un court bouillon et laissez-le refroidir au moins pendant 1 heure. Mettez les pavés de lieu le court bouillon froid et laissez frémir doucement 15 minutes.
- 2 Pelez, lavez et hachez les échalotes. Mettez-les dans une casserole. Versez le vin blanc par-dessus. Ajoutez le bouquet garni et laissez réduire de moitié.
- 3 Au bout de ce temps, ajoutez la crème, la moutarde et les câpres. Mélangez soigneusement. Versez, alors, la sauce obtenue sur vos pavés de lieu que vous aurez égouttés. Saupoudrez de persil haché.
- 4 J'ai accompagné mes pavés de lieu à l'échalote d'un riz blanc. Bon appétit!

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

