PÂTES ET POISSON SAUCE A L’OSEILLE

***INGREDIENTS :*** *pour 4 personnes*

* Pâtes 240 gr
* Huile d’olive ou beurre
* 2 ou 3 échalotes
* Poivre
* Sel
* 30 cl de crème fraiche liquide
* Oseille (quantité selon les gouts) (Picard)
* 25 cl de vin blanc
* 1 cube de court bouillon de poisson
* 750 ml d’eau
* Poisson (saumon ou colin….) pour 4 personnes

***USTENSILES :***

* Wok ou poêle haute avec couvercle
* Saladier
* Spatule
* Micro-onde

***PREPARATION :***

Dans un saladier déposer l’oseille, le cube de court bouillon et l’eau. Faire chauffer au micro-onde et bien mélanger.

Couper le poisson en petits morceaux

Dans le wok, faire revenir dans un filet d’huile d’olive les échalotes, ajouter le poisson puis le vin blanc, verser ensuite le court bouillon contenant l’oseille.

Laisser réduire

Ajouter les pâtes et la crème fraiche et laisser cuire le temps des pâtes.