

# Idée recette

## Rouleaux de limande à la sauce au vin blanc

Plat principal - 4 personnes

Préparation: 15 minutes | Cuisson: 25 minutes



### Ingrédients

- 8 rouleaux de limande EPIC
- 1 oignon haché
- 1 poireau dénoyauté, haché
- 1 dl de vin blanc
- 1 dl de crème
- 1 dl de fumet de poisson

### Préparation

Pocher les rouleaux de limande dans un mélange de fumet de poisson et de vin blanc. Les garder au chaud.

Faire revenir l'oignon et le poireau dans un peu de beurre.

Ajouter le mélange de fumet de poisson et de vin blanc et laisser sécher complètement.

Ajouter ensuite la crème et laisser épaissir.

Servir les rouleaux avec la sauce et terminer par de la ciboulette.



**MSC Rouleaux de limande**  
**Code d'article = MSC FYFM4,5**

40-60 g/pièce  
Vrac, carton 4,5kg