

# SAUCE ORANGE-DIJON

NIVEAU DE  
DIFFICULTÉ

5 min  
PRÉPARATION

10 min  
CUISSON

125 ml  
(1/2  
tasse)  
PORTIONS



## VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

86  
CALORIES

2 g  
PROTÉINES

17 g  
GLUCIDES

1 g  
MATIÈRES GRASSES

## INGRÉDIENTS

3/4 tasse	Jus d'orange	200 ml
4 c. à thé	Moutarde de Dijon	20 ml
1 c. à thé	Zeste d'orange	5 ml
1 c. à thé	Romarin séché	5 ml
2 c. à thé	Fécule de maïs, délayée dans un peu d'eau	10 ml

## PRÉPARATION

1. Dans une poêle à surface antiadhésive, amener à ébullition le jus d'orange et ajouter la moutarde de Dijon, le zeste et le romarin puis laisser réduire du tiers.
2. Incorporer la fécule délayée et laisser épaissir à feux doux.