

SAUCE MALTAISE

*250 ml d'eau
4 c. à s. de fécule de maïs
80 g de margarine végétale
le jus d'une orange sanguine
sel-poivre
baies rouges*

Fouetter dans une jatte l'eau et la fécule. Verser dans une casserole, chauffer le mélange et laisser épaissir un peu.

Ajouter ensuite, sur feu très doux, la margarine en parcelles, tout en tournant continuellement.

Couper le feu, ajouter le jus d'orange et assaisonner selon le goût. Servir sur de fines tranches de seitan, poêlées avec 1 c. à s. de baies rouges.