

# Sauce à l'échalote au thermomix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 9 min	Durée : 12 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapas : 6	Astuces : 16	

## Ingrédients

200G d'eau  
100G de crème liquide  
30G de farine  
20G de beurre  
1CàC de fond de volailles  
1CàS de moutarde  
1 échalote  
Sel et poivre (facultatif)

## Etapas

Â»

Eplucher l'échalote et la couper en 2.

Â»

La mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Régler 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Mettre la crème, la moutarde, l'eau, le fond de volaille, le beurre, la farine dans le bol du thermomix..

Â»

Cuire 9 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Â»

Si besoin rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.