Sauce chasseur au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 40 min	Durée : 45 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapes : 8	Astuces : 12	

Ingrédients

150g de champignons
100g de bouillon de légumes
50G de beurre
10G de fécule de maïs
5 G de farine
1 verre de vin blanc
1 Echalote
1 CàS de concentré de tomates
Sel et poivre

Etapes

Pour obtenir une excellente sauce chasseur thermomix :

Â»

Epluchez l'échalote et ensuite, la mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Puis, programmez, votre robot thermomix, 5 secondes, à la vitesse 5 afin de la mixer.

Â»

Ajoutez le beurre et réglez 3 minutes sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Ajoutez les champignons émincés et mettez les dans le panier du thermomix.

Â»

Mettez le vin blanc, le concentré de tomate, le bouillon de légumes, la farine, la fécule de maïs, le persil, le sel et le poivre dans le bol du thermomix.

Â»

Ajoutez le panier de cuisson dans le bol.

Â»

Puis, cuisez pendant 15 minutes, sur la vitesse mijotage, en fonction sens inverse, sur 100°C.

Â»

Mélangez ensuite les champignons à la sauce.
Dégustez cette sauce chasseur au thermomix avec de la bonne viande, comme dans la recette du lapin sauce chasseur. Miam ;)

copyright omothermix - 2024
http://www.omothermix.com