

Sauce à l'échalote au magimix

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.