

Sauce estragon au magimix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 5 min	Durée : 8 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 7	Étapes : 3	Astuces : 15	

Ingrédients

200G d'eau
200G de crème épaisse
200G de vin blanc
1 cube de bouillon volaille
1 bouquet d'estragon
1CàS de farine
1 pincée de sel

Étapes

Â»

Laver le bouquet d'estragon, mettre les feuilles dans le bol du thermomix et régler 10 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Mettre tous les autres ingrédients dans le bol du thermomix, ajouter le fouet et régler 5 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Â»

A la sonnerie, si votre sauce est trop liquide, rajouter quelques minutes de cuisson.

Cette sauce s'accompagne bien avec des [dos de saumon thermomix](#)