

Sauce au poivre au thermomix

Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 5 min	Durée : 7 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapas : 2	Commentaires : 3	Astuces : 14

Ingrédients

250G d'eau
120G de crème épaisse
40G de farine
30G de beurre
1 cube de bouillon de boeuf
1 CàC de poivre vert en grains

Etapas

Pour obtenir une délicieuse recette de sauce au poivre vert thermomix :

Â»

Mettez tous les ingrédients dans le bol du themomix et fermez ensuite votre robot culinaire.

Â»

Ajoutez le gobelet sur le couvercle du thermomix et mixez avec votre robot thermomix, sur 90°C, 5 minutes, à la vitesse 4.

Si votre sauce au poivre facile thermomix est trop liquide, rajoutez, alors, quelques minutes de cuisson en plus, jusqu'à obtenir la consistance voulue, par pallier de 1 à 2 minutes par exemple

Dégustez aussitôt. Miam ;)

Cette recette de sauce au poivre thermomix maison s'accompagne bien avec une grillade de boeuf, du magret de canard, du filet de canard, du steak, du filet mignon, du filet de boeuf, des escalopes, de nombreuses viandes rouges, ... Régalez-vous avec cette sauce au poivre rapide à faire et tellement facile à cuisiner. Miam