

# Sauce à l'échalote au thermomix

## Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 9 min	Durée : 12 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 8	Etapes : 3	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)

## Etapes

Pour un sauce à l'échalote maison :

Â»

Epluchez l'échalote et la couper en 2 et mettez la dans le bol du thermomix.

Â»

Réglez 5 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Mettez la crème, la moutarde, l'eau, le fond de volaille, le beurre, la farine dans le bol du thermomix. et cuisez 9 minutes sur 90°C à la vitesse 4. Si besoin rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre