

## Fond Blanc de Légumes au Monsieur Cuisine



*Pour 4 personne(s)*  
*Temps de préparation: 20 minutes*

### **Ingrédients:**

- |                       |        |
|-----------------------|--------|
| - BEURRE              | 60g    |
| - FARINE              | 60g    |
| - BOUILLON DE LÉGUMES | 500 ml |
| - NOIX DE MUSCADE     |        |
| - SEL                 |        |
| - POIVRE              |        |

### **Recette:**

- Placez le beurre dans le bol mixeur et faites-le fondre 3 min/90°C/vitesse 2.
- Insérez le batteur.
- Ajoutez la farine et faites cuire 3 min/100 °C/vitesse 1.
- Retirez ensuite le batteur.
- Introduisez ensuite le bouillon et mélangez pendant 20 sec/vitesse 6.
- Ensuite, faites cuire 10 min/100°C/vitesse 1.
- Muscadez, Salez et poivrez.
- Réservez dans un caquelon.