DI-260

Sauce Crémeuse au Persil et Moutarde à l'Ancienne

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	40g
- FARINE	40g
- BOUILLON DE LÉGUMES	500 ml (1 cube)
- CRÈME FRAICHE	50g
- MOUTARDE	1/2 c à soupe (à l'ancienne)
- CITRON(S)	1 c à soupe de jus
- PERSIL	3 c à soupe
- SEL	un peu
- POIVRE	

Recette:

- Pesez et coupez le beurre dans le bol mixeur de Monsieur Cuisine.
- Réglez la minuterie sur 9 minutes/105°C/vitesse 2. Enclenchez le robot.
- Après 2 minutes, versez la farine à l'aide d'une cuillère à café à travers le trou du bouchon de remplissage tout en continuant à laisser fonctionner le robot.
- Après de nouveau 2 minutes, ajoutez le bouillon (eau et cube) toujours à travers le bouchon de remplissage. Fermez avec le gobelet doseur et laissez poursuivre jusqu'à la fin du programme.
- Ouvrez alors le couvercle, ajoutez le jus de citron, la crème, le persil et la moutarde.
- Réglez le robot sur 50 secondes/vitesse 4.
- Versez la sauce dans un caquelon, salez un peu et poivrez.
- Réchauffez au moment de servir.

Remarque:

Avec Monsieur Cuisine
En accompagnement d'un poisson.