

Sauce Blanche aux Dés de Carottes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 25 minutes

Ingrédients:

- CAROTTE(S)	3
- BEURRE	60g
- FARINE	60g
- BOUILLON DE LÉGUMES	500 ml
- CRÈME FRAICHE	3-4 c à soupe
- CORIANDRE FRAIS	un peu
- 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.
- Entre temps, pelez les carottes et détaillez-les en petits dés. Faites-les cuire 4 min 30 sec au micro-onde sous un film alimentaire.
- Lorsque le fond blanc est terminé, versez le contenu du bol dans un caquelon.
- Muscadez, salez et poivrez.
- Introduisez la crème, la coriandre et les carottes précuites.

Remarque:

A partir de DI-264

