

Sauce Crèmeuse Type Gravy (pour Viandes)

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 15 minutes

Ingrédients:

- OIGNON(S)	½
- AIL EN POUDRE	½ c à café
- BEURRE	20g + 20g
- FARINE	40g
- FOND DE VEAU	½ c à café
- BOUILLON DE BOEUF	½ cube
- EAU	400 ml
- CRÈME FRAÎCHE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans 20g de beurre. Laissez-le un peu caraméliser.
- Ajoutez alors le reste du beurre puis l'ail, le fond de veau et le cube de bouillon de bœuf. Remuez 20 secondes.
- Incorporez alors au fouet la farine puis l'eau. Continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une crème. Salez et poivrez.
- Filtrez le tout à travers un tamis.
- Intégrez finalement la crème et rectifiez l'assaisonnement.

