

Sauce Crème de Roquette

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|---------------------|-------------|
| - Crème Fraîche | 250 ml |
| - Roquette (Salade) | 60-75g |
| - Maïzena | 1½ c à café |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Versez la crème fraîche dans le bol du Monsieur Cuisine.
- Ajoutez la roquette et la maïzéna.
- Mixez le tout, au Monsieur Cuisine, 30 secondes de la vitesse 6 à 9. Repoussez la sauce au fond du bol et remixez 15 secondes vitesse 7-9.
- Transvasez la sauce obtenue dans un caquelon. Salez et poivrez.
- Chauffez doucement jusqu'à obtention de la consistance souhaitée.



Remarque:

En accompagnement d'une viande (escalope cordon-bleu, ...) ou de pâtes.