



Beurres et Sauces

Sauce aurore



40 min	10 min	30 min	0	388
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Étape 1

Préparation du bouillon

- 1 Dans une casserole, porter l'eau à ébullition et ajouter le cube de bouillon.
- 2 Laisser frémir quelques minutes.

Étape 2

Préparation de la sauce

- 1 Faire chauffer une casserole.
- 2 Ajouter le beurre et la farine, et mélanger jusqu'à obtention d'un roux blanc.
- 3 Laisser le roux blanc refroidir.
- 4 Verser progressivement le bouillon préalablement préparé sur le roux blanc.
- 5 Faire chauffer quelques minutes. Lorsque la sauce commence à frémir, ajouter le concentré de tomate.
- 6 Cuire à feu doux pendant 10 minutes, en mélangeant régulièrement.
- 7 Ajouter la crème fraîche et mélanger de nouveau.
- 8 Saler et poivrer.
- 9 Mélanger à nouveau et servir tiède.

100 g **Beurre**
50 g **Farine**
1 **Bouillon cube déshydraté**
0.5 litre(s) **Eau**
2 c. à soupe **Concentré de tomate**
1 verre(s) **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre**