



*Beurres et Sauces*  
**Sauce robert**



<b>25 min</b>	<b>10 min</b>	<b>15 min</b>	<b>0</b>	<b>77</b>
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

**Ingrédients pour la  
sauce**

30 cl **Bouillon de volaille**  
20 cl **Vin blanc**  
20 g **Beurre**  
3 c. à soupe **Farine**  
1 **Oignon(s)**  
1 c. à soupe **Moutarde  
ancienne**  
1 c. à café **Concentré de  
tomate**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

**Étape 1**

Préparation de la sauce robert

- 1 Eplucher et hacher finement l'oignon.
- 2 Dans la sauteuse, faire fondre le beurre et ajouter l'oignon. Remuer.
- 3 Ajouter la farine. Remuer.
- 4 Laisser chauffer à feu doux jusqu'à ce que la farine se colore.
- 5 Verser petit à petit le vin blanc puis le bouillon de volaille à la préparation.
- 6 Faire bouillir la préparation pendant 10 minutes en remuant.
- 7 Retirer la sauteuse du feu.
- 8 Hors du feu, ajouter le sel, le poivre, la moutarde et le concentré de tomates. Bien mélanger.
- 9 Servir chaud sur une viande.