

SAUCE ROQUEFORT

Pour 4 portions :

2 échalotes
50 g de beurre
160 g de roquefort
180 g de crème fraîche épaisse
Poivre
5 g de fécule de maïs (facultatif)

Préparation

METTRE les échalotes dans le bol, et mixer **5 secondes /Vitesse 5**

AJOUTER le beurre et faire revenir **3 minutes /90° /vitesse 1**

AJOUTER le roquefort, la crème et le poivre, et cuire **5 minutes/90° /Vitesse 3**

La sauce est prête. (Pour des pâtes elle est idéale car bien liquide)

Pour une sauce plus épaisse (pour une viande par exemple), vous pouvez ajouter la fécule et **CUIRE 3 minutes/90° /vitesse 3**