

SAUCE A L'ECHALOTE (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Popote de petit Bohnum](#)

Ingrédients : pour 4 à 6 personnes

- 2 grosses échalotes
- 5 g d'huile d'olive
- 10 de beurre
- 10 g de farine
- 10 g de fond de veau
- 1/2 gobelet de vin rouge
- 1 gobelet 1/2 d'eau
- 1 bouillon de cube bouquet garni
- sel et poivre

Préparation :

- Mettre les échalotes dans le bol et mixer 4 secondes à vitesse 5
- Ajouter l'huile et le beurre et faire revenir 3 minutes température varoma vitesse mijotage
- Mettre dans le bol le vin, l'eau, la farine, le fond de veau, le bouillon de cube et sel et poivre.
- Faire mijoter 10 minutes à 100° vitesse mijotage
- Bon appétit!

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations