

SAUCE AUX CEPES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [Tous en Cuisine avec Momo](#)

Une délicieuse sauce aux cèpes pour napper viandes, pâtes etc...

Ingrédients :

- 40 cl de crème liquide entière (ou 400 grammes)
- 20 grammes de cèpes séchés + quelques uns que vous mettrez à réhydrater selon le mode d'emploi présent sur l'emballage.
- 1 cuillère à café de fond de veau ou de fond de volaille
- du sel et du poivre

Préparation :

- Mettre les cèpes séchés dans le bol
- mixer 1 minute vitesse 10
- Insérer le fouet et ajouter 200 g de crème liquide ainsi que le fond de veau ou de volaille, le sel (pas trop car le fond est un peu salé déjà) et le poivre et programmer 10 minutes à 60° vitesse 3.
(à la dernière minute, c'est-à-dire lorsqu'il ne reste plus qu'environ une minute de cuisson, rajouter par le trou du couvercle les cèpes préalablement réhydratés selon le mode d'emploi)
- ajouter de nouveau 200 g de crème liquide et programmer 10 minutes à 80° vitesse 2,5
- servir chaud

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

THERMOMINOUX 2018

<http://thermominoux.over-blog.com>