

SAUCE AU FOIE GRAS (thermomix)



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

Préparation :

- 135 g de foie gras (prendre du premier prix)
- 250 g de crème liquide entière
- 1 c à s de Maïzena
- sel, poivre
- 1/2 cube de bouillon de volaille

Préparation :

- Verser le foie gras dans le bol
- et faire chauffer 3 minutes à 50 °C, vitesse 2.
- A la sonnerie introduire la crème liquide, la Maïzena, le poivre, le sel, le piment d'Espelette.
- Mettre à 90 °C pendant 4 minutes à vitesse 2
- servir chaud sur des tranches de magret de canard

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