

SAUCE POUR QUENELLES (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [CUISINE AZ](#)

Ingrédients :

- 400 g de coulis de tomate
- 100 g de crème entière liquide
- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre

Préparation :

- Mettre le beurre dans le bol
- Faire fondre 3 minutes à 100°C, vitesse 1
- Ajouter la farine.
- Faire un roux pendant 3 minutes à 100°C, vitesse 1.
- Verser la crème et le coulis de tomate, ainsi que la muscade et un peu de poivre selon votre goût.
- Faire cuire 6 minutes à 90°C, vitesse 4.
- Napper les quenelles et faire cuire au four.

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

THERMOMINOUX 2020

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