

# 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.*