

# Sauce Aurore

## Ingrédients :

40 g de beurre  
140 g de concentré de tomates  
Une cuillère à café de sel  
500 ml de lait  
60 g de farine  
Une pincée de muscade

## Préparation :

Mettre dans le bol l'ensemble des ingrédients.  
Régler alors 7mn/90° / vitesse 4

## Utilisation et astuces :

Avec des quenelles.  
Avec des œufs durs.  
Avec une tranche de jambon dans laquelle vous aurez caché une quenelle.