

Sauce Aurore

Ingédients :

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.