



TM6

TM5

Sauce aurore

★★★★★ 4.1 (19 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
5min



Nombre de portions

500 g



Ingrédients

30 g de farine de blé

30 g de beurre, en morceaux

500 g de fumet de poisson (voir "Conseil(s)")

2 pincées de sel, à ajuster en fonction des goûts

3 pincées de poivre blanc moulu, à ajuster en fonction des goûts

1 c. à soupe de concentré de tomate

Infos nut.

par 500 g

Calories

5920 kJ / 1430 kcal

Protides

42 g

Glucides

32 g

Lipides

117 g

Graisses saturées

70 g

Fibre

4 g



Préparation

- 1 Mettre la farine, le beurre, le fumet de poisson, le sel et le poivre dans le bol, puis cuire **8 min/100°C/vitesse 3**.
- 2 Ajouter le concentré de tomate et mélanger **30 sec/vitesse 3**. Servir avec des crevettes ou en accompagnement d'un poisson.

Tags

#Sauces

#Contient du poisson

#Contient du gluten

#Contient du lactose

#Rapide

#Quotidien

#Fêtes

#Fait-maison avec Thermomix®

Conseils et astuces

Servez cette sauce avec un poisson cuit au court-bouillon ou en papillote.

Utilisez un fumet de poisson fait maison.

Partager la recette



Collection(s)



113 Recettes, France

Recettes alternatives



Sauce hollandaise

⋮

★★★★★ (30)



Crêpes au saumon fumé e...

⋮

★★★★★ (29)



Boudins blancs à la truffe, sauce...

⋮

★★★★★ (21)



Sauce au poivre

⋮

★★★★★ (315)



Sa

★

© Copyright 2024

Conditions d'utilisation

Politique de confidentialité

Non-responsabilité

Mentions légales

Cookies

Contenu du rapport

🌐 français