



TM6

Sauce madère

★★★★★ 2.9 (9 évaluations)



AU MENU AUJOURD'HUI



AJOUTER



Niveau
facile



Temps de préparation
10min

[Découvrir](#)



Nombre de portions

500 g



Ingrédients

20 g de beurre doux

30 g de farine de blé

1 feuille de laurier

1 pincée de sel

1 pincée de poivre moulu

300 g d'eau

1 cube de bouillon de volaille

30 g de madère

2 échalotes

100 g d'oignons, coupés en deux

2 c. à soupe de crème fraîche épaisse

Infos nut.

par 500 g

Calories

2226.1 kJ / 532.1 kcal

Protides

8.1 g

Glucides

57.6 g

[Découvrir](#)

**Graisses saturées**

17.3 g

Fibre

6.5 g

Sodium

231.6 mg

Préparation

- 1 Ajouter le beurre et rissoler **7 min/120°C/**/vitesse , sans le gobelet doseur.
- 2 Ajouter la farine, la feuille de laurier, le sel, le poivre, l'eau, le cube de bouillon de volaille et le madère, puis activer le mode **Sauce** /100°C.
- 3 Mettre les échalotes et les oignons dans le bol, puis hacher **5 sec/vitesse 5**. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
- 4 Ajouter la crème fraîche et chauffer **2 min/80°C/**/vitesse . Servir aussitôt, en accompagnement de viandes rouges grillées ou de magret de canard.

Conseils et astuces

Vous pouvez ajouter à la préparation 200-250 de champignons de Paris coupés en lamelles à l'étape 3.

Partager la recette





Sauces

11 Recettes, France

Recettes alternatives



Flan pâtissier
feuilleté

★★★★★ (418)



Saucisse de
Montbéliard au...

★★★★★ (427)



Flan sans pâte

★★★★★ (105)



Sauce marchand
de vin

★★★★★ (6)



Rc
sa
★

© Copyright 2024

- Conditions d'utilisation
- Politique de confidentialité
- Non-responsabilité
- Mentions légales
- Cookies
- Contenu du rapport
- français