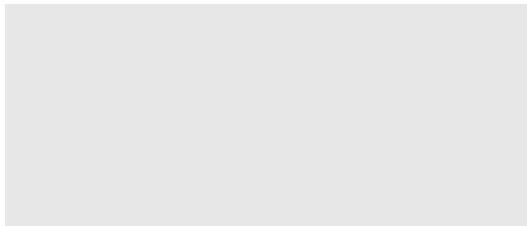


Sauce au poivre toute simple

 4.5/5 172 commentaires

marmiton



Je cherche une recette,



Connexion

Mieux manger



Noël gourmand



Actus



Prix Marmiton 2024

Bien manger par



Electrolux



3 personnes



00 : 00 : 00



poivre



1 cube de bouillon de boeuf



30 g de farine



40 g de beurre



1 cuillère à soupe de vinaigre aromatisé à l'estragon

En cliquant sur les liens, vous pouvez être redirigé vers d'autres pages de notre site, ou sur Amazon.fr



Ustensiles



1 Cuillère en bois
Les meilleures ventes

Acheter



1 balance de cuisine
Top des meilleures balances

+ de détails

En cliquant sur les liens, vous pouvez
être redirigé vers d'autres pages de
notre site, ou sur Amazon.fr



Préparation

Faire un roux avec le beurre et la farine.

Ajouter 1/4 l d'eau en une seule fois et bien mélanger.

Ajouter le cube de bouillon, une cuillerée à soupe de vinaigre à l'estragon et une cuillerée à café de poivre mignonnette.

Faire épaissir. Ajouter du sel si nécessaire (inutile en principe, à cause du bouillon).

Au moment de servir, ajouter du poivre moulu : non, ça ne fait pas double emploi avec le poivre mignonnette !

Allez-y molo quand même...

Vous aimerez aussi...

**Sauce au poivre**

2.9/5

11 avis

Sauce au poivre (facile)

4.8/5

37 avis

Sauce au poivre toute simple au Thermomix

5/5

1 avis

ACHETER CES INGRÉDIENTS