

SAUCE MOUTARDE

Août 2007 (Révisé en mai 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 40 g de beurre (30 + 10)
- ★ 30 g de farine
- ★ 1 cuillère à soupe de moutarde forte
- ★ 2 cuillères à café de fond de volaille déshydraté
- ★ 2 brins de cerfeuil
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 0,75 € (Soit 0,19 € par personne)



Recette :

Porter à frémissements 50 cl d'eau dans une casserole, couper le feu, ajouter le fond de volaille, bien mélanger et laisser totalement refroidir. Ciseler finement le cerfeuil. Faire fondre à feu doux dans une casserole 30 g de beurre ajouter la farine et remuer continuellement au fouet 2 minutes. Verser en une fois le fond de volaille, saler, poivrer et porter à légère ébullition en mélangeant. Laisser épaissir pendant 15 minutes en fouettant souvent. Hors du feu incorporer le reste du beurre en dés et la moutarde. Ajouter le cerfeuil ciselé au moment de servir.

Accompagne principalement le poisson, le poulet froid, les œufs durs, ...