

SAUCE BRUNE 2

Catégorie	Sauce brune
Thématique	Aucune thématique
Source	Aucune source
Évaluation	★ ★ ★ ★ ★

PHOTOS DE LA RECETTE



INGRÉDIENTS

- 4 c à table de beurre
- 4 c à table de farine
- 4 c à thé de bovril au boeuf
- 2 tasses d'eau bouillante
- sel et poivre

PRÉPARATION

- Faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter la farine et brasser constamment. Ajouter le bovril à l'eau et verser peu à peu au premier mélange. Amener à ébullition et laisser mijoter à feu doux environ 5 à 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

NOTES PERSONNELLES

Ajouter une note personnelle
