

SAUCE BRUNE KFC KENTUCKY

Catégorie	Sauce brune
Thématique	Aucune thématique
Source	Clone (Copie)
Évaluation	☆☆☆☆

PHOTOS DE LA RECETTE



INGRÉDIENTS

- 2 c. à table d'huile végétale
- 5 c. à table de farine
- 8 oz liq. de bouillon de poulet
- 10 oz liq. d'eau
- 1/8 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé MSG ou Accent
- 1/4 c. à thé de poivre noir
- 1/4 c. à thé de kitchen Bouquet (sauce pour faire brunir et assaisonner à la lin de la recette)

PRÉPARATION

- Faire un roux: Dans un chaudron, mélanger l'huile avec la farine à basse température. Cuire jusqu'à ce que la farine blondisse environ 10 minutes plus ou moins dépendamment de l'intensité de l'élément, en brassant continuellement.
- Retirer le roux de la chaleur, ajouter le bouillon de poulet, l'eau et les épices, et brasser avec un fouet.
- Remettre sur la chaleur, cuire à feu moyen environ 15 minutes, jusqu'à épaississement. La touche finale est d'ajouter 1/4 c. à thé de chicken bouquet pour retrouver la couleur de cette sauce originale.

COMMENTAIRE DU CUISINER

Donne 2-1/4 tasses
Photo: Recettes Québécoises.com

* Ne pas brunir, seulement blondir la farine sinon le goût sera trop accentué et ce n'est pas le goût recherché. Les tests ont été fait, cette recette doit être suivi à la lettre si vous désirez le goût original.

NOTES PERSONNELLES

Ajouter une note personnelle