



Sauce brune à poutine et à hot chicken

Préparation 15 min

Cuisson 10 min

Rendement 1 litre (4 tasses)

Ingrédients

- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau
- 90 ml (6 c. à soupe) de beurre non salé
- 60 ml (1/4 tasse) de farine tout usage non blanchie
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 2 boîtes de 284 ml (10 oz) de bouillon de boeuf concentré non dilué
- 1 boîte de 284 ml (10 oz) de bouillon de poulet concentré non dilué
- Poivre

Préparation

1. Dans un petit bol, délayer la fécule dans l'eau. Réserver.
2. Dans une casserole, fondre le beurre. Ajouter la farine et poursuivre la cuisson environ 5 minutes en remuant jusqu'à ce que le mélange prenne une teinte bien dorée. Ajouter l'ail et poursuivre la cuisson environ 30 secondes.
3. Ajouter le bouillon et porter à ébullition en remuant à l'aide d'un fouet. Incorporer la fécule et laisser mijoter de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe. Poivrer.