

## **SAUCE AURORE**



**Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de LOLO du blog LA POPOTTE A LOLO qui l'a tient de La marmite en ébullition !**

**Un délice pour accompagner les quenelles maison !**

### **Ingrédients :**

- 40 g de farine
- 20 g de beurre
- 250 g de lait
- 1 pincée de noix de muscade
- 1/4 cc de sel
- poivre 5 baies du moulin
- 500 à 600 g de coulis de tomate

### **Préparation :**

- Mettre dans le bol tous les ingrédients de la sauce
- Régler 5 min à 90°, vitesse 4
- Ensuite placer dans un plat la garniture pour accompagner la sauce et mettre à gratiner au four avec un peu de gruyère sur le dessus
- Voilà c'est fait et cela vous a pris quelques minutes ...