

SAUCE AU POIVRE



Ingrédients

- 30 gr de farine
- 20 gr de beurre
- 180 gr d'eau
- 70gr de Vin blanc
- 1 cuillère à Café de grains de poivre noir
 - 1 cube de bouillon de bœuf
 - 100 gr de crème fraîche liquide

Préparation

Mettre tous les ingrédients dans le bol du robot, programmer **5 mn /90°/ Vitesse 4**

Si la sauce vous paraît trop liquide, ajouter 1 ou 2 mn de cuisson.