

SAUCE CRÈME

Semaine du goût.

Nombre de couvert : 100
Description : Recette de base.



Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Fond blanc ou lait ou fumet de poisson	8 l	- Faire le roux blanc. - Porter le liquide à ébullition.
Farine	700 g	- Incorporer le roux au liquide, cuire la sauce, assaisonner
Beurre	700 g	- Ajouter la crème, fouetter énergiquement (à l'aide d'un mixeur la sauce devient plus onctueuse)
Crème fraîche	4 l	
Noix de muscade	QS	
Sel	QS	Variante :
Poivre	QS	- Sauce cressonnette : - Faire blanchir le cresson (1botte pour 10), le refroidir, égoutter, mixer et ajouter à la sauce crème.
		- Sauce Roquefort : - Crémer (mixer et fouetter) le Roquefort, l'incorporer à la sauce crème.
		- Sauce à l'oseille : - Ajouter à la sauce crème une purée faite avec des galets d'oseille, rectifier l'assaisonnement.