

Sauce citron beurre persil au magimix

Informations

Préparation : 3 min	Cuisson : 7 min	Durée : 10 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 9	Etapas : 4	Astuces : 12	

Ingrédients

100G de crème épaisse
80G de beurre
20G de jus de citron
5 brins de persil
1 pincée d'estragon
1 cube de bouillon de légumes
1 CàS de farine
Sel
Poivre

Etapas

Â»

Mettre le beurre et le jus de citron dans le bol du thermomix et régler 1 minute sur 70°C à la vitesse 2.

Â»

Laver le persil et le mettre dans le bol du thermomix.

Â»

Mettre la crème, l'estragon, la farine, le sel, le poivre, le bouillon de légumes, puis cuire 6 minutes sur 90°C à la vitesse 3.

Â»

A la sonnerie, mixer 15 secondes sur la vitesse 6.

A déguster avec du poisson blanc style cabillaud par exemple. Un vrai régal. Miam ;)