

Sauce aux olives violettes au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 22 min	Durée : 27 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 7	Etapas : 4	Astuces : 13	

Ingrédients

200G d'olives violettes (variété Kalamon ou kalamata par exemple)

150G de vin blanc

50G de crème épaisse

Sel et poivre

Coriande

Persil

Une pointe de couteau de safran

Etapas

Â»

Epépiner les olives tournantes.

Â»

Mettre dans le bol du thermomix le vin blanc, le sel et le poivre, la coriande, le persil, le safran et cuire 10 minutes sur 90°C à la vitesse 2.

Â»

Ajouter la crème épaisse et régler 2 minutes sur 90°C à la vitesse 4.

Â»

Ajouter les olives et programmer 10 minutes sur 90°C à la vitesse 2 en fonction sens inverse.