

SAUCE POUR DINDE OU POULET



1/3 tasse de farine
¼ c. thé de sel d'oignon
¼ c. thé de thym
¼ c. à thé de basilic
¼ c. thé de sel
Poivre
1 pincée de Tout Epices (All spice) ou encore clou de girofle
¼ tasse de beurre
2 tasses de bouillon de poulet
2 c. à soupe de ketchup
1 filet de crème

-Mélanger la farine et les assaisonnements.

-Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen.

-Ajouter le mélange de farine, bien mêler, en remuant à l'aide d'un fouet, ajouter le bouillon.

-Amener à ébullition en remuant constamment.

-Ajouter le ketchup, brasser et ajouter la sauce pour brunir si on le désire.

-Mijoter une minute de plus.

-Goûter pour vérifier les assaisonnements.

-Avant de servir, ajouter le filet de crème (env. 1 c. à soupe) et brasser pour lisser.

(Pour une sauce plus foncée, on peut ajouter un peu de Kitchen bouquet)

Publier par: **Le coin recettes de Jos**

(Source: Sukie)