

# Recettes de base sauces

## Sauce poivre

### Ingrédients pour 1 pain de 250 gr

- 40 gr de beurre
- 40 gr de farine
- 300 ml d'eau
- 1 cube de bouillon de bœuf
- 1,5 cuillère à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de poivre concassé
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 10 mn

Mettre fondre le beurre dans une casserole.

Lorsque le beurre est fondu, ajouter toute la farine et mélanger.

Cuire pendant 2 mn en remuant sans cesse.

Ajouter ensuite l'eau, le bouillon de bœuf, le vinaigre balsamique et le poivre concassé.

Mélanger sans cesse jusqu'à l'épaississement de la sauce.

Ajouter la crème fraîche.

Retirer du feu et servir chaud dans un saucier.