

SAUCE AURORE

- **Type de plat** : Sauce
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 11 min
- **Temps de cuisson** : 10 min
- **Calories** : Elevée
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **100 g de beurre**
- **100 g de farine**
- **1 l de lait**
- **70 g de double concentré de tomate**
- **1 pincée de noix de muscade**
- **1 pincée de sel**
- **1 pincée de poivre**

Etapes de préparation

1. Faire fondre le beurre dans une casserole assez grande pour contenir tous les ingrédients.
2. Ajouter la farine, mélanger puis ajouter le lait petit à petit en mélangeant.
3. Faire prendre la béchamel puis incorporer le concentré de tomates, mélanger.
4. Ajouter la muscade moulue, le sel et le poivre à votre goût.
5. Sauce parfaite pour les quenelles nature.

