

SAUCE CRECY

- **Type de plat :** Sauce
- **Difficulté :** Facile
- **Coût de la recette :** Bon marché
- **Temps de préparation :** 20 min
- **Temps de cuisson :** 40 min
- **Pays :** France



Ingrédients pour 8 personnes

- 300 g d'oignons grossièrement hachés
- 500 g de carottes
- 1 bouquet garni (thym, laurier, persil)
- 4 gousses d'ail épluchées
- 10 cl d'eau minérale
- 10 g de margarine de tournesol ou 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- 1 pincée de poivre du moulin
- Sel

Etapas de préparation

1. Dans une casserole à fond épais, faire chauffer la margarine (ou l'huile d'olive) à feu doux et y faire fondre les oignons pendant une dizaine de minutes.
2. Pendant ce temps, éplucher et laver les carottes. Les couper en dés et les mettre à cuire, avec les oignons fondus. Ajouter le bouquet garni et l'ail, mouiller avec l'eau minérale et laisser mijoter à feu très doux pendant 40 minutes.
3. En fin de cuisson, donner un tour de moulin de poivre et saler légèrement.
4. Lorsque les carottes sont bien tendres, éliminer le bouquet garni et passer le tout au mixeur ou dans un robot ménager.

