



SAUCE À LA CRÈME AU POIVRE (THERMOMIX®)



QimiQ AVANTAGES

- Une consistance onctueuse en un clin d'œil
- Souligne le goût propre des ingrédients
- Un plaisir crémeux avec moins de matières grasses



Conseils

Servez avec le filet de porc et les légumes frais du jardin.

INGRÉDIENTS POUR 4 PORTIONS

250 g	QimiQ Sauce Base
0.5	Oignon(s)
25 g	Beurre
1 cc	Concentré de tomates
125 g	Vin rouge
60 g	Bouillon de légumes
	Sel
	Poivre, fraîchement moulu
	Sauce de soja
	Graines de poivre mélangés

PRÉPARATION

1. Mettre l'oignon dans le bol du mixeur et l'émincer 3 sec/vitesse 5, en le poussant vers le bas avec la spatule.
2. Ajouter le beurre et le concentré de tomates et faire cuire à l'étouffée pendant 3 min/120 °C/niveau 1.
3. Ajouter le vin rouge et le bouillon de légumes dans le bol du mixeur et faire réduire pendant 5 min/100 °C/ vitesse 2 sans bol doseur.
4. Ajouter la base de crème QimiQ, le sel et le poivre dans le bol du mixeur et mélanger 5 sec/vitesse 4, faire réduire 10 min/100 °C/vitesse 2, puis réduire en purée 10 sec/vitesse 5 - 8.
5. Assaisonner avec la sauce soja et ajouter des grains de poivre multicolores.