

RECETTE CUISINE des GONES

BEURRE MANIÉ

Ingrédients :

- Pour : 1/2 litre de sauce
- 25 gr de beurre
- 25 gr de farine

Recette:

- Mettre le beurre en petits morceaux ramollis à la température ambiante dans une assiette.
- Poudrer de farine et, avec une fourchette, triturer le beurre pour le mélanger à la farine.
- Pour être prêt, le mélange n'a pas besoin de devenir une pâte homogène.
- Le beurre manié consiste en un mélange à froid de 50% de beurre pommade et 50% de farine.
- Ce beurre s'ajoute à une sauce trop liquide que l'on veut épaissir.
- Il se met par petites noisettes dans la sauce bouillante.
- Ne pas battre au fouet, agiter tout simplement la casserole qui contient la sauce jusqu'à ce que le beurre manié se soit incorporé.
- *Avec le beurre manié, on lie les petites sauces, les jus, les bouillons et les cuissons des viandes ou des poissons.*

Bon Appétit

