

La meilleure sauce brune

- La meilleure recette de sauce brune maison!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de bouillon de bœuf ([voici comment faire votre bouillon de bœuf maison](#))
- 2 cuillères à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de poudre d'oignon
- 1 cuillère à soupe de [sauce Worcestershire](#)
- 1/4 de tasse (65 ml) d'eau froide + 3 cuillères à soupe de fécule de maïs
- Sel et poivre au goût
- [optionnel] Tabasco (au goût)

Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, porter le bouillon de bœuf à ébullition.
2. Ajouter la poudre d'ail, d'oignon et la sauce Worcestershire.
3. Dans un petit bol, dissoudre la fécule de maïs dans l'eau.
4. Ajouter dans le bouillon et réduire à feu doux.
5. Mélanger jusqu'à épaississement.
6. Assaisonner de sel et de poivre.
7. Rectifier l'assaisonnement.
8. Ajouter quelques gouttes de Tabasco, si ça vous tente de l'avoir plus piquant!
9. Servir chaud!

“ *Vous aimez la sauce brune et vous aimeriez ça savoir comment en faire? Voici une recette super facile qui est prête en 10 minutes! Pas tellement plus long qu'ouvrir une canne!* ”

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)