

SAUCE MOUTARDE ET ÉCHALOTES

- 50 g de beurre
- 2 c. à s. de farine
- 3 échalotes
- 1 tasse à café de bouillon de volaille
- 1 c. à s. de moutarde à l'ancienne
- 1 yaourt nature

Eplucher et hacher finement les échalotes.

Dans une petite casserole faire fondre le beurre et y incorporer la farine; poursuivre la cuisson jusqu'à bouillonnement.

Ajouter les échalotes hachées, le bouillon de volaille et la moutarde. Saler et poivrer.

Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce épaisse puis mixer le tout.

Ajouter le yaourt. Continuer à mixer pour obtenir un mélange homogène puis remettre à cuire à feu doux jusqu'à ce que la sauce soit bien chaude et crémeuse.

