



SAUCE DE LANGUE DE BOEUF À LA FAÇON DE MA GRAND-MÈRE TM 31



Total: 15min
Préparation: 3min



1 litre/s



Ingrédients

1 litre de bouillon de viande
80 g de beurre
100 g de farine
1 gobelet de madère
60 g de concentré tomates

Préparation

mettre dans le bol le bouillon (dans lequel la langue à cuit), la farine et le beurre 10mn à 90° vitesse 4.

A la sonnerie ajouter le gobelet de madère et le concentré de tomate.

Mélanger qq secondes vitesses 4 et assaisonner à votre convenance.

Mélanger la sauce à la langue de boeuf.



"Cette recette a été publiée par un utilisateur du site Thermomix. Elle n'a pas été testée par le département recherche et développement Thermomix France. La société VORWERK France ne peut être tenue pour responsable de la création et de la réalisation de la recette proposée, notamment pour les quantités, les étapes et le résultat. Pour une utilisation optimale de votre Thermomix, veuillez vous référer uniquement au guide d'utilisation de votre appareil, en particulier pour les consignes de sécurité."

Auteur: OLIVIANE Source: <http://www.espace-recettes.fr>