



---

*Sauces au Câpres chaude*

---



*A découvrir !*

*Ingrédients :*

*1/4 de l de lait*

*1 c à soupe de farine*

*1 c à café de moutarde*

*2 c à soupe de Câpres*

*Ciboulette hachée*

*Sel & poivre*

*Préparation :*

*Délayer la farine dans un peu de lait froid.*

*Mettre cuire le lait sur feux doux .*

*Au premier bouillon ajouter la farine délayée .*

*Dès que la sauce épaissit , ajouter la moutarde , les câpres .*

*Assaisonner.*

*Laisser mijoter quelques instants sans cesser de remuer.*

*Saupoudrer de ciboulette hachée.*

*Voilà votre sauce est prête .*

*Info – conseils :*

*Servir avec des abats , poisson cuit vapeur ou court bouillon.*