

# FICHE DE RECETTE

## Sauce Herve doux et moutarde ancienne

Type de recette	
Nombre de portions	
Temps de préparation	
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	

## INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
Les beaux-prés - Herve doux Bio	Gr	700		
Crème fraîche	ML	700		
Vin blanc	ML	100		
Farine	Gr	35		
Moutarde à l'ancienne (Bister bio)	Gr	100		
Piment de cayenne				
Sel				
Poivre				
<b>TOTAL</b>				

## DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1) Délayer le vin blanc, la crème fraîche et la farine et faire bouillir l'ensemble.
  - 2) Bien mélanger durant la cuisson jusqu'à ce que la crème épaississe.
  - 3) Râper le fromage et l'ajouter à la crème en continuant à mélanger.
  - 4) Ajouter la moutarde à l'ancienne, le piment de cayenne, le sel et le poivre et mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
- Passer la sauce au mixeur plongeant pour un résultat bien lisse et homogène





