

Sauce au roquefort

sauce pour entrées et plats du dimanche

Ingrédients pour 1 personne

- 10 cl de crème fraîche
- 20g de roquefort
- Poivre et épices au choix selon le plat que vous préparez

Préparation 5 minutes / Cuisson 5 - 10 minutes

- Couper le roquefort en des et les mettre dans une casserole
- Ajouter la crème et faire cuire à feu moyen
- La sauce est cuite lorsque fromage est fondu et que la texture est bien homogène
- Remuer de temps en temps lors de la cuisson

Accompagnement

- Cette sauce est idéale avec une viande grillée et des pommes de terre noisettes idéalement faites maison

Diétôdélices