

Sauce moutarde et cornichon



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 10 mn

Je prépare cette sauce pour accompagner la langue de boeuf.

Ingrédients

- 1 morceau de beurre
- 1 échalote
- 1 cs de farine
- bouillon de pot-au-feu
- 1 petit bol de cornichons
- 2 cs de moutarde - forte
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Faire fondre le beurre dans une casserole (en fonte pour moi) et y faire revenir l'échalote émincée.
- 2 Quand cela est bien doré, saupoudrer de farine pour lier.
- 3 Ajouter du bouillon de pot-au-feu et remuer jusqu'à obtenir une sauce onctueuse.
- 4 Dans cette sauce remuée en continu, ajouter deux cuillères à soupe de moutarde forte et un petit bol de cornichons coupés en morceaux.
- 5 Rectifier l'assaisonnement et réserver au chaud pour accompagner le plat de langue de boeuf.

Proposé par



clomazu

Je suis une nordiste, nous habitons un petit coin de la Dordogne, (7 à 8 maisons habitées) où avec mon mari on s'est retiré, étant à la retraite tous les deux, mais du fait de nos emplois (l'armée) nous sommes des déracinés aussi bien géographique que familiale!!

J'adore faire la cuisine, les conserves, les confitures

Vous pouvez vous rendre sur "**chez claudine**" où j'essaie de donner un peu de temps pour vous tous

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

