

SAUCE ROUILLE



Préparation : 5 min - **Repos :** -- **Cuisson :** -- **Matériel :** -

Ingrédients : 6 personnes

- 2 gousses d'ail dégermées - 2 jaunes d'oeufs - 1 c.s. de moutarde - 1 c.s. de concentré de tomates - 1 petit piment rouge - 1 g de safran - 200 ml d'huile végétale - sel, poivre

1. Installez la cuve transparente et insérez la mini cuve.
2. Placez les gousses d'ail dégermées et le piment rouge coupé en deux et épépiné à l'intérieur. Lancez le programme ROBOT pour 30 secondes environ. À l'aide d'une spatule, rabattez le hachis au centre si nécessaire.
3. Ajoutez les jaunes d'oeufs, la moutarde, le safran, salez et poivrez. Mettez en marche 1 minute et ajoutez l'huile en un mince filet par la goulotte, puis le concentré de tomates.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2014 Hachette Livre (Marabout)

« Allergies alimentaires ! Cette classification ne tient pas compte des suggestions d'accompagnement ou des astuces, ni de la présence fortuite d'allergènes, ni des allergies croisées possibles entre aliments chez certaines personnes à risque. »