

Sauce brune

pour burgers de pois chiches (ou autres !)

Pour 1 tasse de sauce

Ingrédients :

2 c. à soupe de beurre ou de margarine
2 c. à soupe de farine blanche non blanchie
1 c. à thé de bouillon de légumes en poudre
½ c. à thé de poudre d'ail
1 c. à soupe de sauce soya
1 c. à thé de persil séché
poivre noir au moulin (au goût)

Préparation :

Dans une poêlée sèche en fonte (est l'idéale ou autre) mettre la farine et la faire brunir juste quelques minutes afin de lui donner une douce saveur de noisette. Remuer constamment, car la farine brunit très vite, surtout dans une poêle en fonte. Réserver.

Préparer le bouillon de légumes en faisant dissoudre le bouillon en poudre dans une tasse d'eau bouillante. Réserver.

Ensuite, faire fondre le beurre ou la margarine dans un petit chaudron sur un feu moyen, quand c'est fondu, ajouter la farine et bien mêler à l'aide d'un fouet et ajouter graduellement le bouillon tout en brassant sans arrêt jusqu'à épaississement. Ensuite, ajouter tous les assaisonnements et ajuster la texture de votre sauce; si elle est trop épaisse, ajouter du bouillon de légumes.

;-) Petit truc perso: pour une sauce d'un brun plus foncé : ajouter 1 ou 2 c. à soupe de café de céréales en poudre (genre café de marque "Caf-Lib"). Cela ne changera pas le goût, mais ajoutera de la couleur !

* Note de Marie D.: Le dosage des ingrédients est assez approximatif, car je fais toujours cette sauce "à l'œil" comme on dit, mais vous aurez un très bon résultat j'en suis sûre!