

# SAUCE BRUNE MINUTE

## INGRÉDIENTS

30 ml (2 c à table) de fécule de maïs  
30 ml (2 c à table) d'eau  
284 ml (1 boîte) de bouillon de poulet, de bœuf ou de consommé  
5 ml (1 c à thé) de basilic séché  
15 ml (1 c à table) d'huile végétale

## PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, diluer la fécule de maïs dans l'eau. Réserver.
2. Dans une petite casserole, mélanger le bouillon, le basilic et l'huile. Porter à ébullition à feu moyen.
3. Ajouter le mélange de fécule en brassant constamment pendant 1 minute ou jusqu'à ce que la sauce épaisse.

[solutionentete.org](http://solutionentete.org)

Le contenu de ce site Web ne doit pas se substituer aux conseils d'un médecin ni aux renseignements, aux conseils et à l'expertise des membres de votre équipe soignante.