

Sauce au Roquefort



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
15 minutes

Ingrédients

Pour la sauce au Roquefort :

60 g de [fromage Roquefort](#)
50 g farine
40 g beurre
25 cl jus de veau clair
sel, poivre

Préparation

Pour bien commencer sa **sauce au Roquefort**, passez au tamis 60 g de fromage Roquefort. Préparez un beurre manié composé 50 g de farine et de 40 g de beurre. Dans une terrine, incorporez le Roquefort en triturant le tout à la spatule, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et homogène. Assaisonnez.

Dans une casserole, versez le jus de veau ou d'agneau. Ajoutez le beurre manié au Roquefort. Agitez le tout sur le feu avec une cuillère en bois. Lorsque l'ébullition reprend, réduisez le feu et battez au fouet afin que le mélange ne forme pas de grumeaux. Surveillez la **sauce au Roquefort** en remuant constamment durant les 15 minutes de cuisson. Rectifiez la fluidité et l'assaisonnement de la sauce au Roquefort si besoin est.

La sauce au Roquefort peut être utilisée dans les préparations d'agneau ou de veau rôti au four ou à la broche, sans garniture. On peut napper des pommes de terre gratinées ou des farinages bouillis avec de la sauce Roquefort.