

Sauce aux fruits de mer



Ingrédients

260 g (2 tasses) de base suprême (MC-12001)
1 l (4 tasses) d'eau froide
1 l (4 tasses) de lait froid
8 g (1/2 c. à soupe) de fumet de fruits de mer (SAP9F008)
30 g (2 c. à soupe) de soupe de tomate en crème (facultatif)
800 g (1 ¾ lb) de goberge (simili crabe) en dés
600 g (1 ½ lb) de crevettes
Sel et poivre du moulin au goût

Préparation

- 1- Mélanger l'assaisonnement de base suprême avec l'eau, le lait froid et le fumet de fruits de mer.
- 2- Amener à ébullition en brassant constamment.
- 3- Ajouter la soupe de tomate pour colorer la sauce et bien mélanger.
- 4- Ajouter la goberge et les crevettes. Mélanger doucement et monter en température.
- 5- Vérifier l'assaisonnement et ajouter du sel et du poivre du moulin au goût.

Variante : On peut y ajouter des petits pétoncles, du vin blanc et des oignons verts coupés finement à la fin de la cuisson.

Rendement : Donne environ 12 à 14 portions de 250 ml (1 tasse)

Suggestions d'accompagnement : Délicieux pour les coquilles de fruits de mer, les vol-au-vent, les feuilletés ou les pâtes alimentaires

À noter : Cette recette ne contient aucun MSG