

Sauce fine à la dinde

1/4 tasse oignon haché fin
1 C. à table de carotte
1 C. à table de feuilles de céleri haché finement
1/8 c. à thé de thym
1/8 c. à thé de poivre
1 petite feuille de laurier
Persil haché fin
2 C. à table de beurre
2 C, à table de farine
2 Tasse de consommé au bœuf (Campbell)

Faire sauter tous les ingrédients 5 minutes dans le beurre.

Saupoudrer la farine avec un tamis en brassant.

Retirer du feu

Ajouter le consommé froid

Bouillir 1 minute

Mijoter 5 minutes

Tamiser avant de servir