

## **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