

## Homemade “Au Jus Gravy”

### MÉLANGE “SAUCE AU JUS”

#### Ingédients :

- 12 cubes de bouillon de bœuf
- 4 c.à.café de poudre d'oignon (4 tsp= 4x 5 ml)
- 2 c.à.café de persil (2 tsp= 2x5ml))
- 1/4 c.à.café de poivre noir (1/4 tsp =1,5 ml)
- 1/4 c.à.café de poudre d'ail (1/4 tsp= 1,5 ml)
- 4 c.à.soupe de féculé de maïs (4 tbsp = 4x 15 ml)



#### Préparation:

##### Préparation de la poudre :

Mettre tous les ingrédients dans le bol (mixeur/blender/robot multifonctions).

Mixer dans un robot multifonctions/blender/mixeur pendant 30 secondes jusqu'à ce qu'ils soient complètement moulus et mélangés. (TM6 : 30 sec/vit 10)

##### Pour la conservation:

Placer la poudre dans un bocal hermétique.

##### Mode d'emploi:

Pour faire une sauce “Au Jus Gravy”:

Mesurer 4 1/2 c.à.café dans une petite casserole et fouetter avec 2 tasses d'eau à feu moyen-vif 15 minutes jusqu'à ce que le mélange bouillonne et épaississe.

Pour l'utiliser comme assaisonnement:

Mesurez 4 1/2 c.à.café à la fois pour égaler un paquet de mélange d'assaisonnement au jus.

##### Conseils et/ou suggestion :

4 1/2 c. équivaut à un paquet de trempette française au jus McCormick

*Bon <sup>♥</sup>  
Appetit*