

SAUCE MADÈRE

*1 carotte en petits cubes
2 échalotes hachées
50g de champignons hachés
50g de tofu fumé en petits cubes
1/3 de litre de bouillon de légumes
12cl de madère
3 c. à s. de farine
1 c. à c. de bouquet garni séché
sel - poivre
1 c. à s. d'huile d'arachide*

Faire rissoler les échalotes, la carotte et les champignons dans l'huile d'arachide. Ajouter le tofu fumé et laisser mijoter 5 à 10 minutes. Ajouter la farine et remuer pour bien enrober les aliments. Verser ensuite le bouillon et le madère en fouettant, assaisonner selon le goût, porter à ébullition puis baisser le feu et laisser mijoter une demi-heure. Passer au chinois pour éliminer les morceaux de légumes. Servir par exemple sur des boulettes de céréales.