

SAUCE BECHAMEL

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|-----------|
| - BEURRE | 50 g |
| - FARINE | 40 g |
| - LAIT | 1/2 litre |
| - SEL | |
| - POIVRE | |
| - NOIX DE MUSCADE | |

Recette:

- Faites fondre le beurre sur feu doux dans une casserole à fond épais
- Lorsqu'il commence à pétiller, versez la farine et mélangez
- Laissez cuire quelques minutes en tournant sans laisser brunir
- Versez d'un seul coup le lait froid par dessus et mélangez rapidement
- Laissez épaissir sans cesser de remuer pendant environ 15 min.
- Salez, poivrez