

## *Sauce Mornay ( avec Monsieur Cuisine )*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

|                      |                        |
|----------------------|------------------------|
| - BEURRE             | 50g                    |
| - FARINE             | 50g                    |
| - LAIT               | 500 ml                 |
| - GRUYERE RAPE       | 50g                    |
| - JAUNE(S) D'OEUF(S) | 1                      |
| - NOIX DE MUSCADE    |                        |
| - PIMENT DE CAYENNE  | Une pincée (en option) |
| - SEL                |                        |
| - POIVRE             |                        |

### **Recette:**

- Dans le bol du mixeur, faites fondre le beurre 1 min/90°C/vitesse 2.
- Insérez le batteur, ajoutez la farine et faites cuire 4 min/100°C/vitesse 2.
- Poursuivez la cuisson 10 min/90°C/vitesse 1. Versez le lait doucement à travers le trou du couvercle.
- A mi-cuisson, ajoutez le gruyère râpé petit à petit.
- Lorsque le temps est écoulé, versez le contenu dans un caquelon. Incorporez le jaune d'œuf au fouet. Assaisonnez de sel, poivre, muscade et éventuellement d'une pincée de piment de Cayenne.



### **Remarque:**

Cette sauce est parfaite pour faire des croques gratinés.