

## *Béchamel à la Bière Blanche*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 20 minutes

### **Ingrédients:**

- BEURRE	40g
- FARINE	40g
- BIÈRE BLANCHE	25 cl
- CRÈME FRAICHE	15 cl
- NOIX DE MUSCADE	
- CORIANDRE FRAIS	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Dans le bol du mixeur, faites fondre le beurre 3 min/95°C/vitesse 2.
- Insérez le batteur, ajoutez la farine et faites cuire 3 min/90°C/vitesse 2.
- Poursuivez la cuisson 10 min/90°C/vitesse 1. Versez la bière doucement à travers le trou du couvercle.
- A mi-cuisson, ajoutez la crème petit à petit.
- Lorsque le temps est écoulé, versez le contenu dans une saucière. Assaisonnez de sel, poivre, muscade et ajoutez un peu de coriandre ciselée.

### **Remarque:**

Avec Monsieur Cuisine.

En accompagnement de viandes.