



Autre

Sauce béchamel

Pour 6 personnes.

Ingrédients

30 grammes de beurre

40 grammes de farine

700 millilitres de lait

1 jaune d'oeuf

pincer noix de muscade

Méthode de préparation

Faites fondre le beurre. Mélangez-y la farine avec un fouet et cuisez quelques minutes en remuant. En fouettant versez le lait petit à petit jusqu'à ce la sauce commence à s'épaissir.

Éteignez le feu, ajoutez le jaune d'oeuf et assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

