

Sauce Béchamel

Recette proposée par Nicolas, Economique,
Préparation: 2 minutes Cuisson: 15 minutes



Les ingrédients:

- 1/2 litre de lait
- 30g de beurre
- 30g de farine
- Sel
- Poivre
- Noix de muscade(facultatif)

Comment faire:



1) Faire fondre le beurre dans une casserole. Une fois que le beurre a fondu, rajouter la farine et commencer à remuer avec le fouet. Le mélange ne doit pas cramer. -



2) Une fois que le mélange beurre farine devient roux, rajouter le lait petit à petit en remuant sans cesse. Au bout de quelques minutes le mélange va s'épaissir. Rajouter ensuite le sel et le poivre et si vous voulez un peu de noix de muscade rapée. Sortir du feu, c'est prêt. -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2020 - www.simplement-cuisine.fr