

Sauce blanche pour les pizzas

- La recette facile de sauce blanche pour les pizzas (Un vrai délice!)



PRÉPARATION
5 MIN

TEMPS TOTAL
5 MIN

PORTION
1 TASSE

Ingrédients :

- 2 cuillères à soupe de beurre
- 4 gousses d'ail émincées
- 3 cuillères à soupe de farine
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1/4 de cuillère à thé d'origan séché
- 1 tasse (250 ml) de lait
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage Parmesan

Préparation :

1. Faire fondre le beurre dans un petit chaudron à feu moyen. Ajouter l'ail, faire cuire pendant 30 secondes.
2. Ajouter la farine, le poivre, le sel et l'origan. Fouetter afin de bien mélanger.
3. Ajouter graduellement le lait en fouettant.
4. Continuer à fouetter jusqu'à ce que vous obteniez l'épaisseur désirée.
5. Retirer du feu. Ajouter le fromage et bien mélanger.
6. Étendre sur une pizza!

“ Cette sauce est une délicieuse alternative à la sauce tomates pour se faire des pizzas. C'est parfait pour les pizzas au poulet, fruits de mers ou légumes :) ”

