

metro



Sauce béchamel

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

1	0:00	0:00	0:00
LITRE	PRÉPARATION	CUISSON	TEMPS TOTAL

Ingrédients

60 ml Beurre
(4 c. à soupe)

75 ml Farine
(5 c. à soupe)

1 l Lait froid
(4 tasse)

0.500 Oignon

2 Clous de girofle

Sel et poivre blanc

Une pincée de muscade moulue

Préparation

Préchauffer le four à 160°C (325°F).

Dans une casserole, préparer le roux : faire fondre le beurre à feu doux, puis ajouter la farine en un coup et bien mélanger à l'aide d'une cuillère de bois afin de produire une pâte homogène.

Ne pas laisser le roux prendre de la couleur.

Augmenter la température du feu à intensité moyenne, puis ajouter la moitié du lait.

Bien délayer le roux à l'aide d'un fouet, puis porter à ébullition tout en brassant.

Aussitôt la préparation épaissie, ajouter le reste du lait, puis délayer la sauce de nouveau.

Laisser épaissir tout en brassant.

Piquer le demi-oignon des clous de girofle, puis le déposer dans la sauce.

Placer la casserole au four et laisser cuire 20 minutes.

Au terme de cette cuisson, retirer la sauce du four et la passer au chinois ou au tamis.

Assaisonner de sel et de poivre au goût, puis d'une pincée de muscade.

Réserver la sauce pour une utilisation future.

Source : Metro

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
