

metro



Sauce blanche

Évaluer cette recette ☆☆☆☆☆ 0 Vote

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:15 CUISSON | 0:25 TEMPS TOTAL

Ingrédients

15 ml Beurre
(1 c. à soupe)

30 ml Farine de blé entier
(2 c. à soupe)

250 ml Lait écrémé froid
(1 tasse)

30 ml Poudre de lait
(2 c. à soupe)

Préparation

Faire fondre le beurre à feu doux-moyen et y ajouter la farine de blé entier.

Faire cuire en brassant jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Verser le lait écrémé froid additionné de poudre de lait.

Laisser épaissir en brassant.

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.