SAUCE BECHAMEL

RECETTE POUR 1 LITRE

ÉLÉMENTS DE BASE

- Beurre frais 60 g.
- Farine blanche 60 g.
- Lait 1 l.
- Sel P.M.
- Poivre du moulin P.M.
- Crème liquide 15 cl.

PROGRESSION

1. Préparation de la sauce béchamel

Faire fondre le beurre dans une casserole. Additionner la farine blanche en pluie.
Mélanger à l'aide d'une spatule.
Laisser dextriniser la farine.
Verser la crème liquide et le lait froid sur le roux obtenu, porter à ébullition, assaisonner de sel et poivre blanc du moulin.
Cuire à feu moyen en remuant fréquemment pendant environ 6 à 8 minutes.
Au terme de la cuisson, débarrasser dans une plaque, filmer au contact.
Refroidir en cellule.
Réserver au frais.

Notes :