

Sauce béchamel

Recette de sauce béchamel. Il s'agit d'un roux cuit avec du lait. Il s'agit d'une sauce utilisée dans beaucoup de recettes.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h00

Cuisson : 00h10

Temps total : 00h10

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 50 cl. de lait
- 50 g. de farine
- 50 g. de beurre
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Dans une casserole, portez le lait à ébullition.
2. Dans une autre casserole, faites fondre le beurre.
3. Une fois le beurre fondu, ajoutez la farine et mélangez à l'aide d'un fouet.
4. Baissez le feu et ajoutez le lait. Fouettez jusqu'à l'obtention d'une sauce épaisse. Ajoutez le sel et le poivre.