

Sauce béchamel

Sauce béchamel

3 dl de lait, 25 gr de beurre, 3 cuillères à soupe de farine.

3 dl de lait, 25 gr de beurre, 3 cuillères à soupe de farine.

Faites fondre le beurre à feu doux dans une casserole et ajouter la farine en remuant, mélangez bien et ajoutez le lait petit à petit, portez à ébullition en remuant. Lorsque la sauce s'épaissit, salez, poivrez, rajoutez de la muscade selon votre gout. Laissez mijoter à feu moyen quelques minutes.