

## **REALISATION D'UNE SAUCE BECHAMEL**

### **INGREDIENTS:**

- 40 g de farine
- 40 g de beurre
- 50cl de lait **froid**
- sel
- poivre

### **MODE OPERATOIRE :**

1 ) Confectionner un roux blanc :

- Faire fondre le beurre à feu doux sur le brûleur à gaz dans une petite casserole .
- Quand le beurre est fondu, incorporer rapidement la farine en remuant énergiquement et en dehors du feu.

Le mélange ainsi obtenu s'appelle un **roux blanc**.

2 ) Réalisation de la sauce béchamel :

- Verser petit à petit le lait froid sur le roux obtenu et remettre sur le feu sans jamais cesser de remuer jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir et nappe la cuillère. Retirer du feu. Saler , poivrer légèrement et couvrir.