

Recettes de cuisine de base

Sauce béchamel

Ingrédient 350 ml de béchamel environ

- 30 gr de beurre
- 30 gr de farine
- 1/2 litre de lait
- Muscade en poudre

Budget €

Difficulté : facile

Préparation + cuisson : 10 mn

Mettre fondre le beurre dans une casserole.

Une fois le beurre fondu, verser la farine dessus en une seule fois.

Mélanger sans cesse pendant 2 à 3 mn.

Ajouter le lait et mélanger sans baisser le feu, jusqu'à ce que la sauce épaisse.

Parfumer éventuellement de muscade.