



RECETTE
AVEC



BÉCHAMEL



BÉCHAMEL

INGRÉDIENTS

- 50 g de farine
- 50 g de beurre
- 600 ml de lait
- Sel
- Poivre
- Noix de Muscade

Préparation : 15 min

6 parts

Cuisson : 10 min

1. Faites fondre le beurre dans une casserole à fond épais.
2. Ajoutez la farine et remuez avec une cuillère de bois sans laisser colorer. La farine doit juste épaissir.
3. Versez le lait progressivement, sans cesser de remuer, jusqu'à ce que la sauce épaississe.
4. Assaisonnez de sel, poivre et muscade râpée.