

SAUCE BECHAMEL ET SAUCE MORNAY



SAUCE BECHAMEL

Ingrédients pour 50cl de sauce :

- 30grs de beurre
- 30grs de farine
- 1/2 litre de lait
- sel, poivre et muscade

Préparation :

- Faire un roux avec le beurre et la farine. Laisser cuire 5 minutes,
- Ajouter le lait et fouetter jusqu'à ébullition
- Assaisonner avec sel, poivre et noix de muscade,
- Cuire 10 minutes à feu doux.

SAUCE MORNAY

La sauce mornay est une sauce béchamel, à laquelle on rajoute du gruyère râpé et de la crème.

Ingrédients :

- 50cl de béchamel,
- 10cl de crème liquide,
- 30grs de gruyère râpé

Préparation :

- Porter la béchamel à ébullition, incorporer le gruyère et le laisser fondre complètement.
- Hors du feu, ajouter la crème au fouet.