

Sauce crémeuse au cheddar (gratin)

0

Par Cathy B.

Gourmet expert

Conseillère Guy Demarle

Préparation :		10 min
Cuisson :		8 min
Coût :		1
Difficulté :		1
Nombre de personnes :	8	

[signaler un problème](#)

INGRÉDIENTS

Pour la sauce crémeuse au cheddar (sans œuf)

65 g de beurre demi-sel 30 g de farine T45 380 g de lait entier 250 g de crème liquide entière 30% MG
 25 g d'oignons déshydratés 1 c. à c. de graines de moutarde (moulin) du sel fin de Guérande du poivre noir (moulin)
 200 g de Cheddar (à râper)** 50 g de parmesan (à râper)**

Suggestion d'utilisation

500 g de macaronis ou coquillettes ou légumes vapeur

PRÉPARATION

Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
-------------	--------	----	---------	---------------------

POUR LA SAUCE CRÉMEUSE AU CHEDDAR (SANS ŒUF)

Dans le bol, mettre le beurre et la farine. Réaliser un roux en cuisant 2 minutes - 70°C - vitesse 2. (sans verre doseur)



2 min

70 °C

2

Ajouter au roux, le lait, la crème, l'oignon en poudre, la moutarde moulue, le sel et le poivre. Cuire 4 minutes - 90°C - vitesse 4. (sans verre doseur) (panier inox à l'envers) (ou séparateur à jaunes d'œuf pour ma part).



4 min

90 °C

4



Couper le cheddar en dés et râper le parmesan. Ajouter au reste et mélanger 2 minutes - 90°C - vitesse 3. (sans verre doseur)



2 min

90 °C

3

Lisser la sauce 40 secondes - vitesse 5.

40 sec

5

Verser immédiatement sur vos pâtes ou légumes et rincer le bol rapidement à l'eau chaude pour éviter que les fromages collent aux parois en refroidissant.

0

SUGGESTION D'UTILISATION

PRÉPARATION

	Accessoires	Durées	°C	Vitesse	Turbo ou pétrissage
HORS ROBOT : Cuire les macaronis ou coquillettes selon les indications pour cuisson "Al dente" (eau salée), rincer à l'eau froide après égouttage pour stopper la cuisson ou les légumes cuits préalablement à la vapeur (pommes de terre, endives, chou-fleur, brocolis, carottes). Verser la sauce au cheddar sur les pâtes ou légumes chauds et mélanger. Râper du cheddar (râpe à copeaux) et enfourner position gratin 8 à 10 minutes selon four (sous surveillance).				0	
** Préférez les fromages à la coupe sans additifs, ceux qui empêchent le râpé de coller dans le sachet et qui empêchent de filer correctement à la cuisson.				0	