

## SAUCE BÉCHAMEL

- 35 g de beurre
- 35 g de farine
- ½ l de lait
- Sel, poivre et noix de muscade

### Faire un roux blond :

Faire fondre le beurre dans une casserole et y ajouter la farine. Mélanger avec une cuillère en bois et laisser cuire sans laisser brunir.

Ajouter progressivement le lait.

Pour une **sauce blanche** remplacer le lait par de l'eau ou du bouillon.

Laisser épaissir en remuant en permanence. Saler, poivrer et ajouter un peu de noix de muscade râpée.

