

# SAUCE BLANCHE

Décembre 2003 (Révisé en mai 2017)

## Ingrédients (4/8 personnes) :

- ★ 50 g de beurre
- ★ 40 g de farine tamisée
- ★ Sel fin, poivre blanc moulu

Ustensiles : 2 casseroles, Fouet

Préparation : 5 mn

Cuisson : 20 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 0,35 €



## Recette :

Dans une petite casserole, délayer la farine dans 10 cl d'eau froide; dans une seconde casserole porter à ébullition 50 cl d'eau, saler, poivrer et ajouter la préparation à la farine en mélangeant bien au fouet. Laisser réduire jusqu'à la consistance voulue, ajouter 50 g de beurre en petits dés et laisser épaissir, rectifier éventuellement l'assaisonnement. Enrichir selon les besoins en fromage : emmental ou gruyère râpé (Sauce Mornay), parmesan râpé, dés de roquefort, ...