

Les bases

SAUCE BLANCHE



INGRÉDIENTS

- 50 g de beurre
- 50 g de farine
- 50 cl de fond blanc de veau ou de volaille
- Poivre du moulin
- Sel

PRÉPARATION

Faire un roux : couper le beurre en petits morceaux et le faire fondre dans une casserole.

Hors du feu, ajouter la farine en pluie et bien mélanger.

Remettre la casserole sur le feu et verser peu à peu le fond blanc en fouettant sans arrêt.

Faire bouillir en remuant toujours jusqu'à ce que la sauce soit bien nappante.

Saler et poivrer.

Réserver au chaud jusqu'au moment de l'utilisation.

Elle sert de base à d'autres sauces telle que la sauce Mornay.

TEMPS DE PRÉPARATION : 10MN

TEMPS DE CUISSON : 10MN

TEMPS TOTAL : 20MN