

Les bases

SAUCE MORNAY TRADITIONNELLE



INGRÉDIENTS

- 1/2 l de lait
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 50 g de gruyère râpé
- muscade
- sel, poivre

PRÉPARATION

Faites chauffer le lait dans une casserole rincée à l'eau froide et non essuyée (ceci pour éviter que le lait colle aux parois).

Préparez un roux : faites fondre le beurre à feu doux, ajoutez la farine d'un seul coup en la mêlant rapidement au beurre avec une cuillère en bois, faites cuire quelques minutes, sans laisser prendre couleur, jusqu'à ce que le roux soit mousseux.

Retirer le récipient du feu, faites refroidir le roux.

Ajoutez le liquide chaud, en une fois, en fouettant vivement et assaisonnez.

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 15MN
TEMPS TOTAL : 35MN