



Sauce blanche simple et rapide



INGRÉDIENTS :

- 4 c. à table de beurre
- 4 c. à table de farine blanche tout usage
- 2 ½ tasses de lait chaud
- Sel et Poivre

PRÉPARATION:

1. Dans une casserole, faire fondre le beurre
2. Peu à peu ajouter la farine en mélangeant bien la farine au beurre, vous obtiendrez une pâte.
3. Retirer la casserole du feu et ajouter peu à peu le lait, toujours bien mélanger le tout.
4. Remettre sur le feu et assaisonner la sauce à votre goût.
5. Apporter la sauce à ébullition pour la faire épaissir.

Peut servir pour une petite sauce blanche au blé d'inde ou aux œufs. Simplement y ajouter des légumes ou autres choses pour en faire une sauce blanche à votre goût.

Temps de préparation est d'environ 20 min.