



Les Sauces

• Recette "Sauce Béchamel"

Ingrédients :

- 1/4 de litre de lait
- 20 g de beurre

- 2 cuillères à soupe de farine
- sel et poivre

- 👉 Faites fondre le beurre.
- 👉 Dans un grand récipient, mettez le beurre et la farine en remuant bien.
- 👉 Portez le lait à ébullition, le laisser bouillir quelques instants.
- 👉 Versez le lait sur le mélange farine/beurre, en fouettant. Assaisonnez.
- 👉 Faites réchauffer le tout.
- 👉 Bien fouetter, c'est prêt.

• Recette "Sauce Hollandaise"

Ingrédients :

- 2 jaunes d'œufs
- 100 g de beurre

- 2 cuillères à soupe d'eau
- Citron
- Sel, poivre

- 👉 Dans une petite casserole, mettez les jaunes d'œufs ainsi que de l'eau froide.
- 👉 Salez, poivrez et ajoutez quelques gouttes de jus de citron.
- 👉 Mettez au bain marie (50°) ou sur une plaque à thermostat allure douce.
- 👉 Mélangez vigoureusement au fouet jusqu'à ce que le mélange épaississe et tienne un peu aux branches du fouet.
- 👉 Couper alors le courant et incorporer noix par noix le beurre sans cesser de fouetter.
- 👉 Versez dans une saucière chaude et servez de suite.