

## Sauce béchamel et sauce Mornay

Pour 1 litre de sauce :

. Béchamel : 1 litre de lait, 80 g de beurre, 80 g de farine, du sel, du poivre.

. Mornay : 1 litre de lait, 60 g de beurre, 60 g de farine, 150 g de fromage râpé, du sel, du poivre.

Facultatif : 2 jaunes d'œufs, un peu de crème, de la muscade.

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Y verser la farine en une fois en retournant rapidement avec une cuiller en bois.

Laisser cuire ce roux sans lui laisser prendre couleur.

Verser le lait froid en une fois et tourner sans arrêt jusqu'au début de l'ébullition.

Assaisonner de sel et de poivre.

Laisser cuire à petit feu une dizaine de minutes.

Pour la sauce Mornay, même préparation que pour la sauce béchamel, mais ajouter, petit à petit, le fromage râpé.

Facultatif : lier avec la crème et les jaunes d'œufs. Parsemer avec de la muscade

Conseils :

Si on fait cuire du chou-fleur, des poireaux, des endives, du céleri blanc, etc. faire la sauce béchamel avec moitié lait et moitié cuisson de légumes.

Le gruyère épaissit la sauce Mornay ; si on la veut très riche en fromage, augmenter la quantité de lait ou réduire la quantité de farine.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.