

Sauce blanche

Ingrédients

- 25g de beurre
- Farine
- Lait
- Fromage
- Sel, poivre, noix de muscade

Étapes

1. Faire fondre le beurre
2. On ajoute la farine et on mélange jusqu'à ce que ça fasse un genre de pâte solide (grains)
3. On ajoute du lait jusqu'à ce que ça soit liquide (mais un chouilla épais)
4. Ajouter du sel, poivre et noix de muscade
5. Ajouter du fromage (minimum une grosse poignée)

Revision #2

Created 16 June 2023 10:22:02 by SnowCode

Updated 16 June 2023 10:31:33 by SnowCode