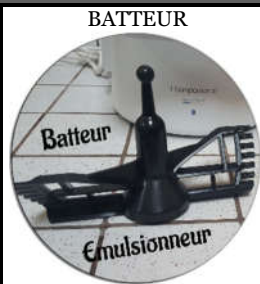


Sauce Béchamel au Companion



Nombre

500 ml

Préparation

5 minutes

Cuisson

8 minutes

Pause

Version avec le robot Companion



COOKING By Cath

SAUCE

INGREDIENTS :

- 500 ml lait (2 cups)
- 50g farine
- 50g beurre
- Sel, poivre
- Muscade

ETAPE N°1

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.7 / --- / 1 mn

- Ajouter, dans la cuve du robot, la farine, le lait, sel, poivre et une pincée de muscade.
- Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 7 pendant 1 mn

ETAPE N°2

Accessoires :

BATTEUR

Paramètres :

Vit.4 / 90°C / 8 mn

- Ajouter le beurre coupé en dès
- Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 4, à 90°C pour 8 minutes

*Si votre sauce est trop liquide, prolonger la cuisson d'1 à 2 mn
Attention toutefois car celle-ci va épaissir en refroidissant.*



Blog PassionsByCath



PassionsByCath



COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable