Sauce Béchamel au Companion

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

Cooking By Cath

La sauce Béchamel est un grand classique de la cuisine française.

Il s'agit d'une sauce blanche réalisée à partir d'un roux cuite avec du lait (ou parfois de la crème)

Elle sert de base à bon nombre de recettes.

La recette a été ici adaptée pour être réalisée dans le robot Companion

Les quantités permettent de réaliser 500 ml de sauce.

Préparation	Cuisson	Durée totale
5 min	**8 min**	**17 min**

Catégorie : LES BASIQUES - Sauce
Cuisine : Recette au COMPANION **Nombre :** 500 ml de sauce

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- BATTEUR

INGREDIENTS

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

PREPARATION

1. Installer le batteur dans la cuve du robot.
2. Ajouter la farine, le lait, sel, poivre et une pincée de muscade.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot vitesse 7 pendant 1 mn
4. Ajouter le beurre coupé en dès
5. Fermer le couvercle et lancer le robot à la vitesse 4, à 90°C pour 8 minutes

NOTES

☆☆☆☆☆