

Sauce Béchamel au Companion

 Cooking By Cath

☆☆☆☆☆
Soyez le premier à voter !

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
5 min



Cuisson
8 min



Durée totale
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](#)

PRÉPARATION

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

☆☆

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

☆☆

Découvrez aussi la recette de la **Béchamel adaptée au mini bol du Companion**

☆☆



Filmer la sauce au contact si vous ne l'utilisez pas de suite, cela évitera la formation d'une peau de surface

☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : www.passionsbycath.fr