Sauce Béchamel au Mini Bol du 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 cuit avec du lait (et parfois de la crème) Elle sert de base à bon nombre de recettes.

La recette a été ici adaptée pour être réalisée dans le mini bol du robot Companion, ce qui permet d'en réaliser une petite quantité (250 ml)

Préparation	Cuisson	Durée totale
5 min	**12 min**	**17 min**

Catégorie : LES BASIQUES - Sauce **Cuisine :** MINI BOL
Nombre : 250 ml de sauce

MATERIEL

- ROBOT COMPANION
- MINI BOL

INGREDIENTS

- 250 ml lait (1 cup)
- 25 g farine
- 25 g beurre
- Sel, poivre
- Muscade

PREPARATION

1. Verser 700ml d'eau dans la cuve du robot et y installer le mini bol
2. Ajouter la farine, le lait, sel, poivre et une pincée de muscade.
3. Positionner le couvercle de la mini cuve, puis fermer le couvercle du robot.
4. Lancer le robot à la vitesse 7 pendant 1 minute
5. Ajouter le beurre coupé en dès
6. Fermer les couvercles du mini bol et du robot et lancer celui-ci à la vitesse 4, à 100°C pour 10 à 12 minutes selon l'épaisseur de sauce souhaitée.

NOTES

☆☆☆☆☆