

Sauce béchamel facile

Une recette rapide en 10 minutes pour réaliser une sauce béchamel

Les ingrédients de la recette

- 35 g de farine
- 60 g de lait en poudre
- 1/2 litre d'eau
- Sel et poivre
- 35 g de beurre
- noix de muscade râpée

La préparation de la recette

1. Faire fondre le beurre dans une casserole, puis ajouter en une seule fois la farine et le lait en poudre mélangés.
2. Mélanger le tout à l'aide d'un fouet, verser l'eau.
3. Recuire et porter à ébullition.
4. Assaisonner de sel, poivre et noix de muscade.