



SAUCE BÉCHAMEL



À Retenir

- **2 éléments :**

- Roux blanc (mélange beurre + farine)
- Lait entier 3,6% MG

- **Le beurre 82% MG : préserve la farine lors de la cuisson et facilite son incorporation progressive**

- **Le lait entier 3,6% MG : favorise la liaison et évite la formation de grumeaux**



IDÉAL POUR

- Base pour : gratins, lasagnes, croque-monsieur
- Liaison pour : vol-au-vent, bouchées à la reine, crêpes salées
- Base de sauces : Mornay, Aurore, Nantua, Soubise

LISTE D'INGRÉDIENTS

- **Lait entier 3,6% Lactel Professionnel :** **1 Kg**
- **Beurre gastronomique doux 82% Président Professionnel :** **entre 0.05 et 0.140 Kg**
- **Farine** **0.05 et 0.140 Kg**
À ajuster en fonction de votre utilisation
- **Sel** **PM**
- **Noix de muscade** **PM**

MATÉRIEL

- Russe
- Fouet
- Spatule
- Maryse
- Cul de poule ou calotte