



SAUCE BECHAMEL

Le Twist inattendu qui change tout

Préparez-vous à bouleverser vos papilles ! Cette béchamel réinventée cache un ingrédient secret qui va transformer vos plats du quotidien en expériences gustatives inoubliables.

Préparation : 3 minutes

Cuisson : 7 minutes

Pour 6 personnes

30 g de beurre
30 g de farine
40 cl de lait
10 cl de bouillon de poule
Sel et poivre
Une pincée de noix de muscade

Faites fondre le beurre dans une casserole à feu moyen.

Incorporez la farine d'un coup et remuez vivement pour obtenir un roux. Cuisez 1-2 minutes sans cesser de remuer.

Versez progressivement le lait en fouettant constamment pour éviter les grumeaux.

Une fois le lait incorporé, ajoutez le bouillon de poulet. C'est à ce moment que la magie opère !

Continuez à remuer jusqu'à ce que la sauce épaississe et devienne onctueuse.

Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade si désiré.

Laissez mijoter à feu doux 2-3 minutes supplémentaires, en remuant occasionnellement.

Conseils

N'hésitez pas à expérimenter avec les proportions pour trouver votre équilibre parfait entre onctuosité crémeuse et saveur relevée.