

SAUCE MORNAY

Pour 4 personnes



- 25 gr de beurre,
- 25 gr de farine,
- 20 cl de lait,
- 100 gr d'emmental râpé,
- 1/2 cuillère à café de sel,
- 1/4 cuillère à café de piment d'Espelette.

Faites fondre le beurre dans une casserole.

Ajoutez la farine d'un seul coup et remuez sur feu doux. Versez progressivement le lait sans cesser de remuer pour éviter les grumeaux.

Salez, épicez et faites épaissir sur feu doux-moyen en remuant continuellement.

Bonne dégustation !