

SAUCE MORNAY AU LÉGUMES

Pour 4 personnes



- 50 gr d'épinards,
- 10 gr de persil
- 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.

Faire une soupe de légumes puis mixer.

Réduire pour 30 gr de liquide.

Faites fondre le beurre dans une casserole.

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

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

Bonne dégustation !