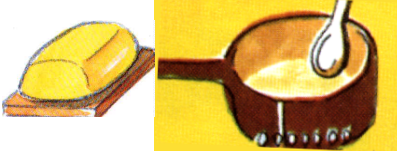




Sauce béchamel


Les ingrédients




1		Fais fondre doucement le beurre . Dès qu'il est fondu, <u>enlève la casserole du feu</u>
---	---	---

2		<u>En dehors du feu</u> , ajoute une cuillère de farine bien bombée, mélange vivement
---	---	--

3		Toujours en <u>dehors du feu</u> , ajoute doucement le lait en mélangeant vivement pour éviter les grumeaux
---	---	--

4		Tu peux maintenant le remettre à chauffer. Fais épaissir à ton goût
---	---	---

5		sale et poivre
---	---	----------------

**Les quantités sont approximatives,
suivant ce que tu dois cuisiner avec cette sauce**